

Q/BYDH

包头市一点行食品有限公司企业标准

Q/BYDH 0001S—2020

代替 Q/ BYDH 0001S-2017

液态复合调味汁

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150131S-2020



2020 - 03 - 10 发布

2020 - 04 - 10 实施

包头市一点行食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/BYDH 0001S-2017 液态复合调味汁，与Q/BYDH 0001S-2017相比，本标准主要技术变化如下：

- 修改了“范围”的描述（见1，2017版1），新增了部分原料；
- 部分引用标准调整为最新发布版本；
- 补充、完善了“原料要求”（见3.1，2017版3.1）。

本标准由包头市一点行食品有限公司提出。

本标准由包头市一点行食品有限公司起草。

本标准由包头市一点行食品有限公司批准。

本标准主要起草人：董剑鑫、石瑞霞。

本标准所代替的历次版本发布情况为：

- Q/BYDH 0001S-2014、Q/BYDH 0001S-2017。



液态复合调味汁

1 范围

本标准规定了液态复合调味汁的技术要求。

本标准适用于以八角、花椒、白胡椒、生姜、大葱、水、食用盐、酸水解植物蛋白调味液、味精、酿造食醋中的一种或几种为原料，添加食品添加剂黄原胶、焦糖色、柠檬黄、日落黄、山梨酸钾、冰乙酸、苯甲酸钠、食品用香精中的一种或几种，经选料、配料、熬制（或不熬制）、调配、搅拌、过滤、杀菌、包装等工艺制成的用于烹调的液态复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄

GB/T 7652 八角

GB/T 7900 白胡椒

GB/T 18187 酿造食醋

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

NY/T 1835 大葱等级规格

SB 10338 酸水解植物蛋白调味液

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.2 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.3 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.4 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.5 大葱：应符合 NY/T 1835 的规定。
- 3.1.6 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.8 酸水解植物蛋白调味液：应符合 SB 10338 的规定。
- 3.1.9 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.10 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	呈棕红色或红褐色，色泽均匀，有光泽。	取适量样品置于洁净的烧杯中，在自然光线下观察其色泽、组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有所加调味料混合后特有的滋味、气味，无异味。	
组织状态	呈液态，质地均匀，无正常视力可见外来异物。	

3.3 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762 中调味品的规定。按GB 2762中规定的方法检验。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10^1	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3平板计数法
致病菌	应符合GB 29921中即食调味品的规定。				GB 29921中规定的方法

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂黄原胶、焦糖色、柠檬黄、日落黄、山梨酸钾、冰乙酸、苯甲酸钠、食品用香精的使用应符合GB 2760规定（详见表3），质量要求应分别符合GB 1886.41、GB 1886.64、GB 4481.1、GB 6227.1、GB 1886.39、GB 1886.10、GB 1886.184、GB 30616的规定。

表3 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/ (g/kg)	备 注
黄原胶	按生产需要适量使用	
焦糖色	按生产需要适量使用	
柠檬黄	0.15	以柠檬黄计
日落黄	0.2	以日落黄计
山梨酸钾	1.0	以山梨酸计
冰乙酸	按生产需要适量使用	
苯甲酸钠	1.0	以苯甲酸计
食品用香精	按生产需要适量使用	