



中华人民共和国国家标准

GB 31644—2018

食品安全国家标准

复合调味料

2018-06-21 发布

2019-12-21 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

复合调味料

1 范围

本标准适用于复合调味料,包括调味料酒、酸性调味液产品等。
本标准不适用于水产调味品。

2 术语和定义

2.1 复合调味料

用两种或两种以上的调味料为原料,添加或不添加辅料,经相应工艺加工制成的可呈液态、半固态或固态的产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

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 | 具有产品应有的色泽 | 取适量试样置于洁净的烧杯(液态产品)或洁净的白色瓷盘(半固态或固态产品)中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅 | |
| 状态 | 具有产品应有的状态,无霉变,无正常视力可见外来异物 | |

3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
