



416775S-2020



河南省尊纳食品有限公司企业标准

Q/HZN 0001S-2020

---

# 液态复合调味料

2020-11-16 发布

2020-11-16 实施

---

河南省尊纳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由河南省尊纳食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省尊纳食品有限公司、众平检测有限公司。

本标准主要起草人：李调整、杨小利。

H N

Q B

# 液态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了液态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油（蒸鱼豉油、生抽、老抽）、酿造食醋、白砂糖、食用盐中的几种为主要原料，添加蚝油、香辛料（辣椒、八角、桂皮、花椒、小茴香、丁香、豆蔻、甘草、脱水大蒜）、味精、鸡精调味料、芝麻油、辣椒酱、辣椒油树脂、黄原胶、焦糖色（普通法）、5'-肌苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、DL-苹果酸、瓜尔胶、食用香精（烧烤味香精、酱油香精、大蒜香精、爆炒味香精）、山梨酸钾中的几种，经配料、混合搅拌、灌装封口、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据添加原料的不同，可以分为：凉皮复合调味汁、爆炒复合调味汁、口水鸡复合调味汁、凉拌汁复合调味料、红烧酱汁复合调味料、烧烤汁复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油（蒸鱼豉油、生抽、老抽）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.3 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.9 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.10 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。

2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.16 香辛料（辣椒、八角、桂皮、花椒、小茴香、丁香、豆蔻、甘草、脱水大蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.20 食用香精（烧烤味香精、酱油香精、大蒜香精、爆炒味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

## 2.2 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
性 状	液 态	从样品中抽取50mL，将本品倒入一洁净烧杯中，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计), g/100mL	≤ 20.0	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：带\*项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

即食液态复合调味料微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食液态复合调味料）、大肠菌群（即食液态复合调味料）。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油（蒸鱼豉油、生抽、老抽）、酿造食醋、白砂糖、食盐中的几种为主要原料，添加蚝油、香辛料（辣椒、八角、桂皮、花椒、小茴香、丁香、豆蔻、甘草、脱水大蒜）、味精、鸡精调味料、芝麻油、辣椒酱、辣椒油树脂、黄原胶、焦糖色（普通法）、5'-肌苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、DL-苹果酸、瓜尔胶、食用香精（烧烤味香精、酱油香精、大蒜香精、爆炒味香精）、山梨酸钾中的几种，经配料、混合搅拌、灌装封口、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省尊纳食品有限公司