



417116S-2020



河南三明食品有限公司企业标准

Q/HSS 0003S-2020

液态复合调味料

2020-12-18 发布

2020-12-18 实施

河南三明食品有限公司 发布

前 言

本企业标准文本按 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》的规则要求编写。

本标准由河南三明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨笑雨、魏亚丽。

本标准自发布实施日起替代Q/HSS 0003S-2020（备案号：416173-2020）。

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。

本标准适用于以酿造酱油、辣椒酱、食用盐、白砂糖、绵白糖、麦芽糖、白冰糖、黄酒、水、鸡粉调味料、葡萄糖浆、酱油粉、芝麻油、芝麻酱、花生酱、酿造食醋中的几种为原料，添加酸水解植物蛋白调味粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辣椒油树脂、辣椒红、酵母抽提物、辣椒粉、味精、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、焦糖色、香辛料（花椒、孜然、肉桂、桂皮、胡椒、山奈、小茴香、八角、草果、月桂叶）或香辛料水（香辛料加水经浸泡、熬制、过滤而成）、食品用香精（酱油香精、麻辣精油）中的几种，经预处理、调配、搅拌、巴氏杀菌、灌装、包装制成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据配料不同分为：酱油调味汁、红烧调味汁、糖醋调味汁、麻辣调味汁、香辛料复合调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.2 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 白冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 黄酒应符合 GB/T 17946 或 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.15 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.16 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.18 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.19 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.22 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.29 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.30 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.31 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.32 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.33 肉桂、胡椒、山奈、小茴香、草果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 酸水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 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	呈液态	从样品中取出产品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品固有的气味	
滋味	具有本品固有的滋味	
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/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇 ^a ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味粉的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法
a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

液态复合调味料是以酿造酱油、辣椒酱、食用盐、白砂糖、绵白糖、麦芽糖、白冰糖、黄酒、水、鸡粉调味料、葡萄糖浆、酱油粉、芝麻油、芝麻酱、花生酱、酿造食醋中的几种为原料，添加酸水解植物蛋白调味粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辣椒油树脂、辣椒红、酵母抽提物、辣椒粉、味精、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、焦糖色、香辛料（花椒、孜然、肉桂、桂皮、胡椒、山奈、小茴香、八角、草果、月桂叶）或香辛料水（香辛料加水经浸泡、熬制、过滤而成）、食品用香精（酱油香精、麻辣精油）中的几种，经预处理、调配、搅拌、巴氏杀菌、灌装、包装制成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。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。

河南三明食品有限公司