



412595S-2021



河南珍尝食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2021

液体复合调味料

2021-10-23 发布

2021-10-23 实施

河南珍尝食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南珍尝食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李春元、王娟、朱宝国。

H N
Q B

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、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、老抽中的一种或几种）、酿造食醋（米醋、白醋、陈醋、红薯醋、苹果醋、大红浙醋、山西老陈醋、山西陈醋、糯米醋、香醋中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、黄豆酱、浓缩苹果汁、白砂糖、食用盐、辣椒酱、香辛料（八角、桂皮、花椒、小茴香、脱水大蒜）、食用酒精、黄酒（浙江黄酒、花雕酒中的一种）、葱汁（葱清洗、榨汁）、姜汁（姜清洗、榨汁）中的几种为主要原料，添加谷氨酸钠、冰醋酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、干贝素（琥珀酸二钠）、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、辣椒油树脂、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、食用香精（麻辣香精、酱油香精、大蒜香精、麻椒油香精、料酒香精、黄酒香精、葱姜香精、五香香精、红烧香精、苹果味香精、桂花香精、糖蒜香精、香醋香精、柠檬味香精、桂花香精、咸味香精中的一种或几种）、食用香料（花椒提取物）、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、红曲红、赤藓红中的几种，经配料、混合搅拌、杀菌（或不杀菌）、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体复合调味料。

产品根据添加原料不同可分为：即食（辣鲜露调味料、麻辣鲜露调味料、味极鲜调味料、鲜味生抽调味料、蒸鱼豉油调味料、鲜麻辣鲜露调味料、凉拌汁调味料、捞拌汁调味料）、非即食（料酒调味料、葱姜料酒调味汁、五香料酒调味汁、烹饪料酒调味汁、红烧料酒调味汁、黄酒调味汁、花雕料酒调味汁、烹调用料酒调味汁、浙江黄酒调味汁、苹果醋调味醋、糯米白醋调味醋、白米醋调味醋、白醋调味醋、桂花米醋调味醋、糖蒜醋调味醋、清香米醋调味醋、老陈醋调味醋、米醋调味醋、香醋调味醋、大红浙醋调味醋、陈醋调味醋、饺子醋调味醋、柠檬味调味醋、山西老陈醋调味醋、山西陈醋调味醋、酸性调味汁）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.13 香辛料（八角、桂皮、花椒、小茴香、脱水大蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.16 葱姜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.20 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.29 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.30 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 食用香精（麻辣香精、酱油香精、大蒜香精、麻椒油香精、料酒香精、黄酒香精、葱姜香精、五香香精、红烧香精、苹果味香精、桂花香精、糖蒜香精、香醋香精、柠檬味香精、桂花香精、咸味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 食用香料（花椒提取物）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.35 冰醋酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.36 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.37 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.38 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.39 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.40 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.41 红曲红应符合 GB 1886.181 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	液体	
气、滋味	具有本品特有的气、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 ₁ ，μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤0.5	GB 5009.121
氨基酸态氮 ^e (以氮计)，g/L	≥0.1	GB 5009.235
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤0.25	GB 22255
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤1.2	GB 5009.263
安赛蜜 ^a ，g/kg	≤0.5	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤0.65	GB 5009.97
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤20	GB 5009.185
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤1.0	GB 5009.83
日落黄 ^a ，g/kg	≤0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤0.15	GB 5009.35
赤藓红 ^a ，g/kg	≤0.05	GB 5009.35

酒精度 ^c (20℃), %vol		1~20	GB 5009.225
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
总酸(以乙酸计) ^e , g/100mL	≥	1.0	GB/T 12456

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；

b 仅适用于添加苹果醋、浓缩苹果汁产品的检验；

c 仅适用于添加食用酒精、浙江黄酒、花雕酒的产品的检验；

d 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品检验；

e 仅适用于添加酿造酱油的产品检验；

f 仅适用于添加冰醋酸的产品检验；

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

即食产品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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10

^a 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮(添加酿造酱油的产品检

测)、总酸(添加冰醋酸的产品检测)、菌落总数(即食产品检测)、大肠菌群(即食产品检测)、酒精度(添加食用酒精、浙江黄酒、花雕酒的产品检测)。型式检验按国家相关规定执行。

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、老抽中的一种或几种）、酿造食醋（米醋、白醋、陈醋、红薯醋、苹果醋、大红浙醋、山西老陈醋、山西陈醋、糯米醋、香醋中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、黄豆酱、浓缩苹果汁、白砂糖、食用盐、辣椒酱、香辛料（八角、桂皮、花椒、小茴香、脱水大蒜）、食用酒精、黄酒（浙江黄酒、花雕酒中的一种）、葱汁（葱清洗、榨汁）、姜汁（姜清洗、榨汁）中的几种为主要原料，添加谷氨酸钠、冰醋酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、干贝素（琥珀酸二钠）、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、辣椒油树脂、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、食用香精（麻辣香精、酱油香精、大蒜香精、麻椒油香精、料酒香精、黄酒香精、葱姜香精、五香香精、红烧香精、苹果味香精、桂花香精、糖蒜香精、香醋香精、柠檬味香精、桂花香精、咸味香精中的一种或几种）、食用香料（花椒提取物）、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、红曲红、赤藓红中的几种，经配料、混合搅拌、杀菌（或不杀菌）、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体复合调味料。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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南珍尝食品有限公司