



412404S-2021



河南可地稻食品有限公司企业标准

Q/HKS 0003S-2021

液态复合调味料

2021-10-09 发布

2021-10-09 实施

河南可地稻食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南可地稻食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于卫振。

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、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、味精、白砂糖、鸡精调味料、麻辣酱（黄豆酱、植物油、辣椒、食用盐、榨菜、蒜、花椒、芝麻、味精、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠）、芝麻油、大豆油、香辛料（花椒、辣椒、八角、胡椒、月桂叶、肉桂、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、高良姜、砂仁、孜然、甘草、姜黄、小茴香中的一种或几种）、蜂蜜、果葡糖浆、番茄调味酱、辣椒酱、白酒、黄酒、米酒、料酒、果酱（黄桃、芒果、水蜜桃、蓝莓、草莓、山楂、橙、苹果中的一种或几种）、什锦果酱（麦芽糖浆、果葡糖浆、苹果、山楂、草莓、柠檬酸、果胶、胭脂红）、糖桂花、蚝油、葱汁、蒜汁、姜汁、食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、麦芽糊精、酵母抽提物中的几种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、肉味香精、麻辣香精、焦糖色、辣椒红、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、三氯蔗糖中的一种或几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、灭菌、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据所用原料不同，产品分类如下：非即食红炒汁、红烧酱汁、清炒汁、烧烤汁、香辛料复合调味汁；即食凉拌菜调味汁、风味调味汁、糖醋汁。

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 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.4 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.5 味精应符合GB 2720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 麻辣酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.14 番茄调味酱应符合SB/T 10459的规定。

- 2.1.15 辣椒酱应符合NY/T 1070和GB 31644的规定。
- 2.1.16 白酒应符合 GB 2757的规定。
- 2.1.17 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.18 米酒应符合NY/T 1885和GB 2758的规定。
- 2.1.19 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 果酱、什锦果酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.21 糖桂花应符合GB 14884的规定。
- 2.1.22 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.23 葱汁、蒜汁、姜汁应清洁卫生、无变质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.24 食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油）应符合GB 10146的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.28 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.29 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.30 花椒提取物应符合GB 29938的规定
- 2.1.31 黄芥末提取物应符合GB 1886.269的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.36 肉味香精、麻辣香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.37 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.38 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.39 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.40 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.41 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.42 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.43 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.46 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.47 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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	从样品中随机取出适量,倒入一洁净白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,温开水漱口后,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,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/100g		≤ 25.0	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
a 防腐剂	脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
	山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
a 着色剂	β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
	日落黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
	柠檬黄, g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
	赤藓红, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255	
展青霉素, μg/kg		≤ 20 (仅适用于添加苹果果酱、山楂果酱、什锦果酱的产品)	GB 5009.185
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品,且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;			
注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

即食产品的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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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, 兽药残留限量应符合GB 31650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(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、味精、白砂糖、鸡精调味料、麻辣酱（黄豆酱、植物油、辣椒、食用盐、榨菜、蒜、花椒、芝麻、味精、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠）、芝麻油、大豆油、香辛料（花椒、辣椒、八角、胡椒、月桂叶、肉桂、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、高良姜、砂仁、孜然、甘草、姜黄、小茴香中的一种或几种）、蜂蜜、果葡糖浆、番茄调味酱、辣椒酱、白酒、黄酒、米酒、料酒、果酱（黄桃、芒果、水蜜桃、蓝莓、草莓、山楂、橙、苹果中的一种或几种）、什锦果酱（麦芽糖浆、果葡糖浆、苹果、山楂、草莓、柠檬酸、果胶、胭脂红）、糖桂花、蚝油、葱汁、蒜汁、姜汁、食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、麦芽糊精、酵母抽提物中的几种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、肉味香精、麻辣香精、焦糖色、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、三氯蔗糖中的一种或几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、灭菌、灌装、包装加工而成的含两种及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，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。

河南可地稻食品有限公司

QB