



412731S-2021



河南福香居食品有限公司企业标准

Q/HFS 0003S-2021

---

# 液态复合调味料

2021-11-15 发布

2021-11-15 实施

---

河南福香居食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南福香居食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄明华。

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、香料菜水（香菇、杏鲍菇、洋葱、胡萝卜、香芹、香菜、小茴香、葱、姜为原料，加入或不加入鱼头，经煲制、过滤而成）、酿造酱油、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、鸡汁调味料、鸡油、味精、白砂糖、冰糖、食用盐、蚝油、食醋、藤椒油、花椒油、鸡精中的一种或几种为主要原料，加入或不加入鱼露、料酒、韭花酱、韭花粉、腐乳、腐乳粉、芝麻油、香辛料（孜然、八角、桂皮、月桂叶、小茴香、香茅、白胡椒粉、花椒粉、丁香、草果、藤椒、麻椒、肉桂、豆蔻、甘草、辣椒、高良姜、肉豆蔻、山奈、姜粉）、陈皮、白芷、酵母抽提物、乙基麦芽酚、辣椒红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、谷氨酸钠、苯甲酸钠、辣椒油树脂、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、混合、加热熬煮或不加热熬煮、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 香菇、杏鲍菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.3 洋葱、胡萝卜、香芹、香菜、小茴香、葱、姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.4 鱼头应符合GB 2733的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.6 植物油（大豆油、菜籽油、花生油）应符合GB 2716的规定。
- 2.1.7 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.8 鸡油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.9 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.11 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合GB/T 21999的规定。

- 2.1.14 食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.15 藤椒油、花椒油应符合GB 31644的规定。
- 2.1.16 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.17 鱼露应符合SB/T 10324的规定。
- 2.1.18 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.19 韭花酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.20 韭花粉应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.21 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.22 腐乳粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.23 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.24 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.25 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.30 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.31 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.32 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.33 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.34 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.35 食用香精应符合GB 30616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            | 将样品置于洁净烧杯中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽     |                                                    |
| 气、滋味 | 具产品应有的气滋味，无异味 |                                                    |
| 杂 质  | 无肉眼可见的外来杂质    |                                                    |

## 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(以氯化钠计)， g/100g                                   | ≤  | 26   | GB 5009. 44  |
| 总砷(以As计)， mg/kg                                      | ≤  | 0. 5 | GB 5009. 11  |
| *铅(以Pb计)， mg/kg                                      | ≤  | 0. 8 | GB 5009. 12  |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）， g/kg                      | ≤  | 1. 0 | GB 5009. 28  |
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计）， g/kg                      | ≤  | 1. 0 | GB 5009. 28  |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计）， g/kg                    | ≤  | 0. 5 | GB 5009. 121 |
| *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。                            |    |      |              |
| <sup>a</sup> 仅限使用该食品添加剂的产品。                          |    |      |              |
| 同一功能的食品添加剂（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 <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, CFU/mL                 | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3  |
| 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 |
| 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

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, 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, 真菌毒素限量应符合GB 2761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: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(即食产品)、大肠菌群(即食产品)。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、香料菜水（香菇、杏鲍菇、洋葱、胡萝卜、香芹、香菜、小茴香、葱、姜为原料，加入或不加入鱼头，经煲制、过滤而成）、酿造酱油、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、鸡汁调味料、鸡油、味精、白砂糖、冰糖、食用盐、蚝油、食醋、藤椒油、花椒油、鸡精中的一种或几种为主要原料，加入或不加入鱼露、料酒、韭花酱、韭花粉、腐乳、腐乳粉、芝麻油、香辛料（孜然、八角、桂皮、月桂叶、小茴香、香茅、白胡椒粉、花椒粉、丁香、草果、藤椒、麻椒、肉桂、豆蔻、甘草、辣椒、高良姜、肉豆蔻、山奈、姜粉）、陈皮、白芷、酵母抽提物、乙基麦芽酚、辣椒红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、谷氨酸钠、苯甲酸钠、辣椒油树脂、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、混合、加热熬煮或不加热熬煮、灌装、包装加工而成的包含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》标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南福香居食品有限公司