



412669S-2021



河南奥斯拉食品有限公司企业标准

Q/HAS 0001S-2021

# 液态复合调味料

2021-11-08 发布

2021-11-08 实施

河南奥斯拉食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南奥斯兰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王珂、丁顶。

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。

本标准适用于以香辛料（草果、高良姜、小茴香、百里香中的一种或几种）、白芷、紫苏中的一种或几种为原料，经配料、清洗、干燥、粉碎，添加生活饮用水浸提、煮制、添加调味料酒、鸡粉调味料、D-异抗坏血酸钠、加入柠檬酸调酸，再加入脱氢乙酸钠，经灭菌、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食液态复合调味料。

根据添加原辅料的不同产品可分为：草果复合调味液、高良姜复合调味液、小茴香复合调味液、百里香复合调味液、白芷复合调味液、紫苏复合调味液、复合调味液。

## 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 香辛料（草果、高良姜、小茴香、百里香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.6 白芷、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020年一部的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 调味料酒应符合 SB/T 10416 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	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
注: *铅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的产品。			

## 2.4 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。

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.6 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以香辛料（草果、高良姜、小茴香、百里香中的一种或几种）、白芷、紫苏中的一种或几种为原料，经配料、清洗、干燥、粉碎，添加生活饮用水浸提、煮制、添加调味料酒、鸡粉调味料、D-异抗坏血酸钠、加入柠檬酸调酸，再加入脱氢乙酸钠，经灭菌、包装而成的含两种或两种以上调味料的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，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。



河南奥斯拉食品有限公司

