



413091S-2021



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0004S-2021

复合调味料（液体）

2021-12-13 发布

2021-12-13 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张德林、张世齐。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HPS 0004S-2020，备案号：413760S-2020。

H N
Q B

复合调味料（液体）

1 范围

本标准规定了复合调味料（液体）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、八角、桂皮、小茴香、孜然、辣椒、胡椒、大葱、生姜、大蒜、乌梅、山楂为原料，经挑选、清洗、加工、盐渍、煮沸、过滤后，添加酿造酱油、酿造食醋、黄豆酱、调味料酒、蚝油、鱼露、大豆色拉油、白砂糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、玉米淀粉、黄原胶、虾酱、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、海鲜香精、香辣香精中的一种）、焦糖色、山梨酸钾中一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌，包装而制成的含两种或两种以上调味料的复合调味料（液体）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.4 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 桂皮、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.21 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.22 食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、海鲜香精、香辣香精）应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 虾酱应符合SC/T 3602的规定。
- 2.1.25 大葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.26 大蒜应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.27 生姜应符合GB/T 30883的规定。
- 2.1.28 山楂、乌梅应符合NY/T 1041的规定。
- 2.1.29 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.30 大豆色拉油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.31 孜然应符合 GB/T 22267 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	液体	从样品中取出 50g，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	淡黄色至棕红色	
气 味	具有原料特有的气味	
滋 味	咸味，具有产品原料应有的滋味	
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/100mL）	≤ 25.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计）/（g/100mL）	≥ 0.2	GB 5009.235
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a /（μg/kg）	≤ 20.0	GB 5009.185
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限添加山楂的产品检验。		

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 ^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. 3MPN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	GB 4789. 15
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 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 2763 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、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。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、八角、桂皮、小茴香、孜然、辣椒、胡椒、大葱、生姜、大蒜、乌梅、山楂为原料，经挑选、清洗、加工、盐渍、煮沸、过滤后，添加酿造酱油、酿造食醋、黄豆酱、调味料酒、蚝油、鱼露、大豆色拉油、白砂糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、玉米淀粉、黄原胶、虾酱、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、海鲜香精、香辣香精中的一种）、焦糖色、山梨酸钾中一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌，包装而制成的含两种或两种以上调味料的复合调味料（液体）。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

河南品正食品科技有限公司