



413240S-2021



河南宝天曼食品有限公司企业标准

Q/HBTM 0002S-2021

液态复合调味汁

2021-12-22 发布

2021-12-22 实施

河南宝天曼食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南宝天曼食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王书永。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HBTM 0002S-2021，备案号：411056S-2021。

H N
Q B

液态复合调味汁

1 范围

本标准规定了液态复合调味汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食醋、酱油、蚝汁（蚝、水、食用盐）、果葡糖浆、大豆油、调味料酒、黄酒、白芝麻、味精、谷氨酸钠、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、姜、蒜、洋葱粉、香辛料（八角、花椒、辣椒、丁香、桂皮、月桂叶、黑胡椒、孜然、小茴香、肉豆蔻中的几种）或其香辛料汁（水煮沸抽提）、水解植物（大豆）蛋白中的几种为原料，加入柠檬黄、黄原胶、呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、冰乙酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、日落黄、酱油味香精、料酒味香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）中一种或几种，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、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汁。

根据原辅料不同可分为同产品：复合风味调味汁（非即食）、油醋汁（即食）、红烧酱汁调味汁（非即食）、蚝油调味汁（非即食）、生抽调味汁（即食）、蒸鱼豉油调味汁（非即食）、醋味调味汁（即食）、调味醋汁（即食）、酸味调味汁（即食）、料酒调味汁（非即食）、黄酒调味汁（非即食）、凉拌汁（即食）、生姜调味汁（即食）、捞拌鲜调味汁（即食）、辣鲜露调味汁（即食）、老卤汁（非即食）。

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 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.6 黄酒应符合 GB 2758 和 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.7 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 姜、蒜应符合清洁、卫生，无污染、无腐败并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 水解植物（大豆）蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.18 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.24 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26 酱油味香精、料酒味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.28 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.29 蚝汁（蚝、水、食用盐）应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.30 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.31 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.32 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有各产品应有的气、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	
氨基酸态氮 ^a （以氮计）， g/L	≥	0.02	GB 5009.235
总酸 ^b （以乙酸计）， g/100mL	≥	2.5	GB/T 5009.41
酒精度 ^c （20℃）， %vol		0.5～9.9	GB 5009.225
食用盐（以NaCl计）， %	≤	22.0	GB 5009.44

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
苯甲酸钠 ^d （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^d （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
环己基氨基磺酸钠 ^d （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^d （又名阿斯巴甜），g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^d ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 ^d ，g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 ^d ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
3-氯-1,2-丙二醇 ^e ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a仅适用于添加酱油、酿造酱油的产品；

b仅适用于添加食醋、冰乙酸的产品；

c仅适用于添加调味料酒、黄酒的产品；

d仅适用于添加该食品添加剂的产品；

e仅适用于添加水解植物（大豆）蛋白的产品；

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，CFU/mL	5	2	10	10 ²	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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（仅适用于添加酱油、酿造酱油的产品）、总酸（仅适用于添加食醋、冰乙酸的产品）、酒精度（仅适用于添加调味料酒、黄酒的产品）、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。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、食醋、酱油、蚝汁（蚝、水、食用盐）、果葡糖浆、大豆油、调味料酒、黄酒、白芝麻、味精、谷氨酸钠、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、姜、蒜、洋葱粉、香辛料（八角、花椒、辣椒、丁香、桂皮、月桂叶、黑胡椒、孜然、小茴香、肉豆蔻中的几种）或其香辛料汁（水煮沸抽提）、水解植物（大豆）蛋白中的几种为原料，加入柠檬黄、黄原胶、呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、冰乙酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、日落黄、酱油味香精、料酒味香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）中一种或几种，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、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汁。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，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 GB 2762 的规定。

河南宝天曼食品有限公司