



413267S-2021



河南菱知星调味品有限公司企业标准

Q/HLT 0002S-2021

液态复合调味料

2021-12-24 发布

2021-12-24 实施

河南菱知星调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南菱知星调味品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和河南菱知星调味品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、燕宝松、李广宗。

本标准自实施日起替代 Q/HLT 0002S-2018（备案号：411866S-2018，2018-06-21 发布及实施）。

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、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、食用盐、味精、蚝油、鸡肉粉、蚝汁、香辛料(花椒、八角、辣椒、小茴香、桂皮、高良姜、草果、肉豆蔻、白胡椒、丁香中的一种或几种)、白芷中的几种为原料,添加羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶、酵母抽提物、三氯蔗糖、焦糖色、辣椒红、姜黄、鸡肉味香精中的一种或几种,经预处理、配料、混合搅拌、过滤、熬制杀菌、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。

根据添加的原辅料不同分为以下几种:凉拌汁调味料、辣鲜露调味料、鸡汁风味调味料、蚝油调味料、酱汁调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.8 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.9 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.13 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.21 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.22 鸡肉味香精应符合 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	液态，无正常视力可见外来异物	

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	≤ 20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/L （仅适用于以酿造酱油为主要原料的产品）	≥ 0.02	GB 5009.235
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
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检验。		

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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、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、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、食用盐、味精、蚝油、鸡肉粉、蚝汁、香辛料(花椒、八角、辣椒、小茴香、桂皮、高良姜、草果、肉豆蔻、白胡椒、丁香中的一种或几种)、白芷中的几种为原料,添加羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶、酵母抽提物、三氯蔗糖、焦糖色、辣椒红、姜黄、鸡肉味香精中的一种或几种,经预处理、配料、混合搅拌、过滤、熬制杀菌、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提供依据。

本标准不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南菱知星调味品有限公司

QB