



413335S-2021



河南和善港食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2021

液体复合调味料

2021-12-31 发布

2021-12-31 实施

河南和善港食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南和善港食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张海成、李忠杰。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHS 0002S-2021。

H N

Q B

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、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、黄豆酱、蚝汁、海鲜汁（虾、蚝、水、食用盐）、鱿鱼汁（鱿鱼、水、食用盐）、食用酒精、黄酒、食用盐、白砂糖多种为主要原料，添加香辛料粉（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱中的一种或几种）、香辛料水煮液（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱中的一种或几种经水煮、过滤）、芝麻、浓缩苹果汁、麦芽糊精、果葡糖浆、味精、焦糖色、食用玉米淀粉、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、鸡肉抽提物、乳酸钠、柠檬酸、冰乙酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精（豉油香精、料酒香精、黄酒香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、酱香味香精、鱿鱼香精、鲍鱼香精中的一种或几种）中的多种，经混合搅拌、杀菌（或不杀菌）、灌装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食或即食液体复合调味料。

根据添加原料的不同分为：调味酱油液体复合调味料、白酱油液体复合调味料、老抽王酱汁液体复合调味料、黄豆酱汁液体复合调味料、红烧酱汁液体复合调味料、草菇老抽酱汁液体复合调味料、鲜味酱汁液体复合调味料、调味醋液体复合调味料、生抽液体复合调味料、味极鲜液体复合调味料、一品鲜液体复合调味料、蘸汁液体复合调味料、蒸鱼豉油液体复合调味料、拌面鲜液体复合调味料、凉拌汁液体复合调味料、辣鲜露液体复合调味料、卤汁液体复合调味料、烧烤汁液体复合调味料、鸡汁液体复合调味料、蚝油液体复合调味料、炒鸡王液体复合调味料、美极鲜味汁、金标鲜抽液体复合调味料、一品红烧液体复合调味料、红烧王液体复合调味料、油醋汁液体复合调味料、糖蒜料汁液体复合调味料、蚝鲜汁液体复合调味料、鲜卤汁液体复合调味料、鲜上鲜液体复合调味料、鲜味王液体复合调味料、鲜味宝液体复合调味料、白酸味汁液体复合调味料、米酸味汁液体复合调味料、陈酸味汁液体复合调味料、酸性调味汁、鲍鱼味汁、海鲜汁液态复合调味料、高鲜汁液态复合调味料、黄焖酱汁、黑芝麻酱汁、重庆小面酱汁、五香肉丝酱汁、糖醋汁、五香料酒汁、葱姜料酒汁。

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 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 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 蚝汁应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.8 香辛料、香辛料粉（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 5' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.19 鸡肉抽提物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.20 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25 环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.26 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.29 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.30 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.31 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.32 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.33 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.34 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.35 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.36 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.37 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.38 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.41 海鲜汁、鱿鱼汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.42 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.43 黄酒应符合 GB 2758 和 GB/T 13662 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	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，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
性状	液态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
酒精度 ^a (20℃) , %vol <	10	GB 5009.225
食用盐(以 NaCl 计) , g/100mL ≤	20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计) , mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计) , mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计) , g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计) , g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^b , g/kg ≤	0.5	GB 5009.121
日落黄 ^b (以日落黄计) , g/kg ≤	0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计) , g/kg ≤	0.15	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg ≤	0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^b , g/kg ≤	0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 ^b (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 ^b , g/kg ≤	1.2	GB 5009.263
展青霉素 ^c , μg/kg ≤	20	GB 5009.185
总酸 ^d (以乙酸计) , g/100mL ≥	0.1	GB 12456

乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
赤藓红 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

注: a 仅适用于食用酒精、黄酒的产品检验;
 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;
 c 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验;
 d 仅适用于添加冰醋酸的产品检验;
 e 仅适用于添加水产及其制品的产品检验;
 带*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
 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、水产调味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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
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
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
 b 仅适用于水产调味品的产品检测。

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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（即食品、水产调味品）、大肠菌群（即食品、水产调味品）、酒精度（添加食用酒精、黄酒的产品检测）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、黄豆酱、蚝汁、海鲜汁（虾、蚝、水、食用盐）、鱿鱼汁（鱿鱼、水、食用盐）、食用酒精、黄酒、食用盐、白砂糖多种为主要原料，添加香辛料粉（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱中的一种或几种）、香辛料水煮液（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱中的一种或几种经水煮、过滤）、芝麻、浓缩苹果汁、麦芽糊精、果葡糖浆、味精、焦糖色、食用玉米淀粉、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、鸡肉抽提物、乳酸钠、柠檬酸、冰乙酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精（豉油香精、料酒香精、黄酒香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、酱香味香精、鱿鱼香精、鲍鱼香精中的一种或几种）中的多种，经混合搅拌、杀菌（或不杀菌）、灌装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食或即食液体复合调味料。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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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。

本标准水产调味品中不含鱼类调味品。

河南和善港食品有限公司

