



412987S-2021



河南思深食品有限责任公司企业标准

Q/HSS 0003S-2021

液态复合调味料(调味汁)

2021-12-05 发布

2021-12-05 实施

河南思深食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南思深食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南思深食品有限责任公司。

本标准主要起草人：李波。

H N

Q B

液态复合调味料(调味汁)

1 范围

本标准规定了液态复合调味料(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、姜、蒜、葱、香菜、食用盐、白砂糖、冰糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、橄榄油中的一种或几种)、辣椒、谷氨酸钠(味精)、香辛料或粉(花椒、八角、月桂叶、草果、桂皮、豆蔻、小茴香、山奈、丁香中的一种或几种)、白芷中的几种为原料,添加食品添加剂(山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种)、维生素E(d1- α -醋酸生育酚)中的几种,经原料预处理、配料、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灌装、杀菌、包装工序加工成的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(调味汁)。

根据原料和风味不同,可分为:五香调味汁(五香风味调味汁)、葱姜风味调味汁(葱姜汁)、咸香风味调味汁、浓缩鲜香调味汁、凉拌风味调味汁、香辣风味调味汁、麻辣风味调味汁、泰式风味鸡爪调味汁、卤肉调味汁、红烧肉调味汁、黄焖肉调味汁、炖肉调味汁、煲汤调味汁、凉皮调味汁、冷面调味汁、腌蛋调味汁、秘制龙虾调味汁、秘制海鲜调味汁、腌鱼调味汁、腌肉调味汁、炖鱼调味汁、炒鸡专用调味汁、拌馅鲜香调味汁。

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 姜、蒜、葱、香菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 香辛料或粉(花椒、八角、月桂叶、草果、桂皮、豆蔻、小茴香、山奈、丁香)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.6 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.13 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。

2.1.14 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.15 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

- 2.1.16 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.17 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.18 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.19 葵花籽油、玉米油、橄榄油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.20 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.22 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.23 维生素E(dl- α -醋酸生育酚)应符合GB 14756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
食用盐(以NaCl计), g/100g \leq	40	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg \leq	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg \leq	0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg \leq	1.0	GB 5009.28

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a 仅适用于添加该添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂(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

即食类食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, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789. 3MPN 计数法
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 食品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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

液态复合调味料(调味汁)是以生活饮用水、姜、蒜、葱、香菜、食用盐、白砂糖、冰糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、橄榄油中的一种或几种)、辣椒、谷氨酸钠(味精)、香辛料或粉(花椒、八角、月桂叶、草果、桂皮、豆蔻、小茴香、山奈、丁香中的一种或几种)、白芷中的几种为原料,添加食品添加剂(山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种)、维生素E(d1- α -醋酸生育酚)中的几种,经原料预处理、配料、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灌装、杀菌、包装工序加工成的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(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,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。

本标准中维生素E作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南思深食品有限责任公司

QB