



412997S-2021



## 河南三明食品有限公司企业标准

Q/HSS 0003S-2021

# 液态复合调味料

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

河南三明食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南三明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨笑雨，魏亚丽。

本标准自发布实施日起替代Q/HSS 0003S-2020。

H N

QB

# 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。

本标准适用于以酿造酱油、辣椒酱、食用盐、白砂糖、绵白糖、麦芽糖、白冰糖、黄酒、生活饮用水、鸡粉调味料、葡萄糖浆、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、芝麻油、芝麻酱、花生酱、酿造食醋中的几种为原料，添加复合酸水解植物（大豆）蛋白调味粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辣椒油树脂、辣椒红、酵母抽提物、辣椒粉、味精、山梨酸钾、5’-呈味核苷酸二钠、黄原胶、焦糖色、香辛料粉（花椒、孜然、肉桂、桂皮、胡椒、山奈、小茴香、八角、草果、月桂叶）或香辛料水（香辛料加水经浸泡、熬制、过滤而成）、食品用香精（酱油香精、麻辣精油、花椒香精）中的几种，经预处理、调配、搅拌、巴氏杀菌、灌装、包装制成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据配料不同分为：酱油风味液态复合调味料、红烧液态复合调味料、糖醋液态复合调味料、麻辣液态复合调味料、香辛料复合液态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.2 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

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

2.1.8 黄酒应符合 GB/T 17946 或 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.11 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。

2.1.15 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.17 复合酸水解植物（大豆）蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.18 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.19 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

- 2.1.20 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.23 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 5' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.29 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 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
性状	呈液态	
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的气味、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	≤ 25.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>a</sup> ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

<sup>a</sup> 仅适用于添加复合酸水解植物（大豆）蛋白调味粉的产品。

## 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. 3MPN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

注: a样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 22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 其它要求

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、大肠菌群、菌落总数。

型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以酿造酱油、辣椒酱、食用盐、白砂糖、绵白糖、麦芽糖、白冰糖、黄酒、生活饮用水、鸡粉调味料、葡萄糖浆、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、芝麻油、芝麻酱、花生酱、酿造食醋中的几种为原料，添加复合酸水解植物（大豆）蛋白调味粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辣椒油树脂、辣椒红、酵母抽提物、辣椒粉、味精、山梨酸钾、5’-呈味核苷酸二钠、黄原胶、焦糖色、香辛料粉（花椒、孜然、肉桂、桂皮、胡椒、山奈、小茴香、八角、草果、月桂叶）或香辛料水（香辛料加水经浸泡、熬制、过滤而成）、食品用香精（酱油香精、麻辣精油、花椒香精）中的几种，经预处理、调配、搅拌、巴氏杀菌、灌装、包装制成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。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》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求制订本企业标准，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。

河南三明食品有限公司

QB