



413010S-2021



河南源魏食品有限公司企业标准

Q/HYW 0001S-2021

液态调味料

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

河南源魏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南源魏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李军、娄缨、冯晓东、张春霞。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYW 0001S-2018。

H N
Q B

液态调味料

1 范围

本标准规定了液态调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料提取液（以八角、花椒、肉豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、麻椒、小茴香、桂皮、孜然、洋葱、草果、砂仁、肉桂、姜黄、甘草、葱、姜、蒜中的几种为原料，加生活饮用水熬煮）、酿造食醋、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、味精、酿造酱油、鲜味宝调味料（味精、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）、鲜露调味料（水、食用盐、酿造酱油、谷氨酸钠、肉味调味粉、食用盐、肉味香精、大豆油、酵母抽提物、葡萄糖、肌苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、焦糖色、阿斯巴甜、山梨酸钾）、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、鸡味香精、牛肉香精、咸味香精、鲜香粉香精、陈醋香精、酱油香精、海鲜味香精中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠中的一种或几种，经调配混合、熬煮、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食液态调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 八角、花椒、肉豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、麻椒、小茴香、桂皮、孜然、洋葱、草果、砂仁、肉桂、姜黄、甘草、葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 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 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 鲜味宝调味料和鲜露调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 食品用香精（肉味香精、鸡味香精、牛肉香精、咸味香精、鲜香粉香精、陈醋香精、酱油香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 冰乙酸应符合 GB 1886.10 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 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 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	取样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,久置允许有少量原料物质沉淀	

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/100 mL	≤	15	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
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤	1. 0	GB 5009. 28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤	1. 0	
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；注 2：a 指标仅适于添加该食品添加剂的产品，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

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 平板计数法
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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料提取液（以八角、花椒、肉豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、麻椒、小茴香、桂皮、孜然、洋葱、草果、砂仁、肉桂、姜黄、甘草、葱、姜、蒜中的几种为原料，加生活饮用水熬煮）、酿造食醋、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、味精、酿造酱油、鲜味宝调味料（味精、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）、鲜露调味料（水、食用盐、酿造酱油、谷氨酸钠、肉味调味粉、食用盐、肉味香精、大豆油、酵母抽提物、葡萄糖、肌苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、焦糖色、阿斯巴甜、山梨酸钾）、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、鸡味香精、牛肉香精、咸味香精、鲜香粉香精、陈醋香精、酱油香精、海鲜味香精中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠中的一种或几种，经调配混合、熬煮、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食液态调味料。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。

河南源魏食品有限公司