



410592 S-2021



河南和善港食品有限公司企业标准

Q/HHS 0003S-2021

复合料酒调味汁（复合调味料）

2021-03-22 发布

2021-03-22 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：李晓蕙、杨念、张瑞玲。

H N
Q B

复合料酒调味汁（复合调味料）

1 范围

本标准规定了复合料酒调味汁（复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生产用水、食用盐、食用酒精或黄酒为主要原料，添加葱汁（葱清洗、榨汁）、姜汁（姜清洗、榨汁）、香辛料（八角、桂皮、花椒）中的多种，再添加柠檬酸、谷氨酸钠、焦糖色、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、食用香精（料酒香精、黄酒香精、葱姜香精、五香香精中的一种或几种）中的一种或多种，经混合、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合料酒调味汁（复合调味料）。

根据添加原料不同分为以下几种：葱姜料酒调味汁（复合调味料）、红烧料酒调味汁（复合调味料）、五香料酒调味汁（复合调味料）、黄酒调味汁（复合调味料）、料酒调味汁（复合调味料）。

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 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 食用香精（料酒香精、黄酒香精、葱姜香精、五香香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 香辛料（八角、桂皮、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 葱、姜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.17 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 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
	葱姜料酒 调味汁（复 合调味料）	红烧料酒 调味汁（复 合调味料）	五香料酒 调味汁（复 合调味料）	黄酒调味 汁（复合调 味料）	料酒调味 汁（复合调 味料）	
色 泽	具有本品特有的色泽					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 观察其色泽及性状、杂质，嗅其气味， 然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	液 体					
气、滋味	具有本品特有的气、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/100mL	≤	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
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.121
^a 双乙酸钠，g/kg	≤	2.5 GB 5009.277
酒精度（20℃），%vol		1~15 GB 5009.225
^a 环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计)，g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
^a 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.5 GB/T 5009.140
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤	1.2 GB 5009.263
注：*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。		
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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。

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、酒精度。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生产用水、食用盐、食用酒精或黄酒为主要原料，添加葱汁(葱清洗、榨汁)、姜汁(姜清洗、榨汁)、香辛料(八角、桂皮、花椒)中的多种，再添加柠檬酸、谷氨酸钠、焦糖色、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠、食用香精(料酒香精、黄酒香精、葱姜香精、五香香精中的一种或几种)中的一种或多种，经混合、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合料酒调味汁(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，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。

河南和善港食品有限公司