



410907S-2021



郑州哈尔九宝食品有限公司企业标准

Q/ZHB 0018S-2021

液态复合调味料

2021-05-01 发布

2021-05-01 实施

郑州哈尔九宝食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州哈尔九宝食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州哈尔九宝食品有限公司、郑州市食品药品检验所。

本标准起草人：马占松、梁志学、刘国秀、蒋宾、王留留。

H N

Q B

液态复合调味料

1 范围

本标准规定了液态复合调味料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、味精、食用盐、白砂糖、鸡肉粉（优质鸡肉、鸡油、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯、柠檬酸）、鸡肉提取物、牛肉提取物、大豆油、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、姜黄、辣椒油树脂、辣椒红、花椒提取物、焦糖色、香辛料（洋葱、小葱、草果、砂仁、小茴香、八角、肉豆蔻、肉桂、甘草、山奈、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、姜、花椒、蒜）、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）、山梨酸钾为原料，经调配、熬制、灌装、包装加工而成的含两种以上的调味料的液态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.12 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5497 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.18 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB1886.64 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样于洁净的白瓷盘中,在自然光下,观察其色泽和状态,闻其气味。用温开水漱口后,品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的气味、滋味;无异味、无异臭	
状态	液态	

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	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28

注:*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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/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
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	10000	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 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合 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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按照国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、味精、食用盐、白砂糖、鸡肉粉（优质鸡肉、鸡油、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯、柠檬酸）、鸡肉提取物、牛肉提取物、大豆油、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、姜黄、辣椒油树脂、辣椒红、花椒提取物、焦糖色、香辛料（洋葱、小葱、草果、砂仁、小茴香、八角、肉豆蔻、肉桂、甘草、山奈、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、姜、花椒、蒜）、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）、山梨酸钾为原料，经调配、熬制、灌装、包装加工而成的含两种以上的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，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。

郑州哈尔九宝食品有限公司