



411044S-2021



河南花果山食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2021

液态复合调味料

2021-05-20 发布

2021-05-20 实施

河南花果山食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南花果山食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张红利。

本标准自发布实施之日起替代标准号：Q/HHS 0001S-2018。

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、酿造酱油、蒸鱼豉油、酵母抽提物、食醋、味精、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻）、水解植物（大豆）蛋白中的多种为原料，加入5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰乙酸、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、日落黄、柠檬黄、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、食品用香精（酱油味香精、醋味香精中的一种或几种）中一种或多种，经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食液态复合调味料。

2 分类

根据原辅料不同可分为不同产品：

2.1 酱汁

以生活饮用水、酿造酱油为原料，加入酵母抽提物、味精、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻）、水解植物（大豆）蛋白、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、日落黄、柠檬黄、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、酱油味香精中几种，经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食产品。

2.2 生抽酱汁调味料、酱油酱汁调味料、老抽酱汁调味料

以生活饮用水、酿造酱油为原料，加入酵母抽提物、味精、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻）、水解植物（大豆）蛋白、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、日落黄、柠檬黄、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、酱油味香精中几种，经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食产品。

2.3 蒸鱼豉油调味汁

以生活饮用水、蒸鱼豉油为原料，加入酿造酱油、酵母抽提物、味精、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻）、水解植物（大豆）蛋白、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、日落黄、柠檬黄、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、酱油味香精中几种，经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食产品。

2.4 醋味调味汁、酸味调味汁

以生活饮用水、食醋为原料，加入酵母抽提物、味精、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻）、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、日落黄、柠檬黄、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、冰乙酸、醋味香精中几种，经配料、混合搅拌、过滤

或不过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2酱油、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.3酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.4食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 3.1.5谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.6食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.7白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.85'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.9环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.10香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.12红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.13黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.14山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.15苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.16冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 3.1.17D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.18焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.19食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.20水解植物（大豆）蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.21柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.22日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

3.2 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	液体	取样品 1 份，置于无色透明烧杯中，室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，辨其滋味。
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	
-----	-----------	--

3.3 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	
氨基酸态氮（以氮计） ^a ，g/100mL	≥	0.01	GB 5009.235
总酸（以乙酸计） ^b ，g/100mL	≥	2.5	GB/T 5009.41
食用盐（以 NaCl 计），%	≤	22	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠 ^d （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 ^d （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
柠檬黄 ^d ，g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 ^d ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
3-氯-1，2-丙二醇 ^e ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a仅适用于以酿造酱油、蒸鱼豉油为原料的产品； ^b仅适用于以食醋为原料的产品； ^d仅适用于添加该食品添加剂的产品； ^e仅适用于添加水解植物（大豆）蛋白的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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。			

3.4 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
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

注： a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（以酿造酱油、蒸鱼豉油为原料的产品）、总酸（仅适用于以食醋为原料的产品）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、蒸鱼豉油、酵母抽提物、食醋、味精、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻）、水解植物（大豆）蛋白中的多种为原料，加入5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰乙酸、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、日落黄、柠檬黄、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、食品用香精（酱油味香精、醋味香精中的一种或几种）中一种或多种，经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食液态复合调味料。

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》制定本企业标准，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。

河南花果山食品有限公司