



411124S-2021



河南省阿衡调味料有限公司企业标准

Q/HAT 0002S-2021

调味汁

2021-05-26 发布

2021-05-26 实施

河南省阿衡调味料有限公司 发布

前 言

本标准由河南省阿衡调味料有限公司提出。

本标准起草单位：河南省阿衡调味料有限公司。

本标准主要起草人：张尊生。

H N

Q B

调味汁

1 范围

本标准规定了调味汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葱、姜、蒜、生抽、花椒、八角、桂皮、高良姜、丁香、草果、生活饮用水、鸡精调味料、食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、冰糖、大豆油、黄酒、酿造食醋、酿造酱油、食用酒精、蚝汁、番茄酱、酵母抽提物中的几种为主要原料，辅以乙酰化双淀粉己二酸酯、冰醋酸、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、甜菊糖苷、日落黄、柠檬黄、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖（蔗糖素）、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、焦糖色、赤藓红、食用香精（鸡肉膏、鸡肉抽提物、酱油香精、咸味香精、鸡肉粉中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、熬制、过滤、冷却、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食调味汁。

根据用料不同为：凉拌汁、油醋汁、鸡汁调味汁、汤汁、蚝油调味汁、调味酱汁、调味醋汁、料酒调味汁、番茄沙司、调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.8 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.13 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 丁香应符合 GB/T 22300 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 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 鸡肉粉、鸡肉膏、鸡肉抽提物、酱油香精、咸味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油、生抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.24 草果、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.26 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.27 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.28 蚝汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.30 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.31 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 黄酒应符合 GB/T 17946 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.33 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.34 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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	液体	从样品中取出 1 瓶，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
酒精度 ^d (20℃) / (%vol)	2~9.9	GB 5009.225
食用盐 ^b (以 NaCl 计) / (g/100mL)	≤ 10.0	GB 5009.44
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计) / (g/kg)	≤ 0.35	SN/T 3854

乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜) / (g/kg)	≤	0.5	GB/T 5009.140
日落黄 ^a / (g/kg)	≤	0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a / (g/kg)	≤	0.15	GB 5009.35
赤藓红 ^a / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a / (g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a / (g/kg)	≤	0.25	GB 22255
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞 ^c (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.17
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。</p> <p>b仅限于添加食用盐的产品检测。</p> <p>c仅适用于添加蚝汁的产品检测。</p> <p>d指标仅限于料酒调味汁的检测。</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）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。</p>			

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 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/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 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
副溶血性弧菌 ^b /(MPN/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.7
<p>注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>b 仅适用于添加蚝汁的产品的检验。</p> <p>n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

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；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、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

本标准适用于以葱、姜、蒜、生抽、花椒、八角、桂皮、高良姜、丁香、草果、生活饮用水、鸡精调味料、食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、冰糖、大豆油、黄酒、酿造食醋、酿造酱油、食用酒精、蚝汁、番茄酱、酵母抽提物中的几种为主要原料，辅以乙酰化双淀粉己二酸酯、冰醋酸、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、甜菊糖苷、日落黄、柠檬黄、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖（蔗糖素）、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、焦糖色、赤藓红、食用香精（鸡肉膏、鸡肉抽提物、酱油香精、咸味香精、鸡肉粉中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、熬制、过滤、冷却、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食调味汁。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。

河南省阿衡调味料有限公司