



412273S-2021



河南征轮味业有限公司企业标准

Q/HZW 0006S-2021

液态复合调味汁

2021-09-26 发布

2021-09-26 实施

河南征轮味业有限公司 发布

前 言

本标准由河南征轮味业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜爱萍、党玉东、董珂、朱晓峰、赵月杰、郭佳鑫、赵丹。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZW 0006S-2021。

H N
Q B

液态复合调味汁

1 范围

本标准规定了液态复合调味汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋、酿造酱油、糯米酒、食用酒精、调味料酒、黄酒、米酒、姜葱汁（生姜、香葱、水、单，双甘油脂肪酸酯）、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、鱼露、蚝油、蚝汁（蚝、水、食用盐）、味精、食用盐、白砂糖或绵白糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、蔬菜或其粉（大葱、小葱、蒜头、鲜姜、胡萝卜、洋葱、芹菜中的一种或几种）、番茄（榨浆）、柠檬、苹果、浓缩柠檬汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、香菇（榨汁）、蛋黄粉、芥末粉、黄豆、白芝麻、黑芝麻、香辛料或其粉（花椒、八角、小茴香、桂皮、辣椒、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、麻椒、藤椒中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡肉粉〔鸡肉、食用盐、食用玉米淀粉、食品添加剂（谷氨酸钠、苯甲酸钠、食用香料）〕、鸡汁调味料、海鲜粉调味料〔玉米淀粉、昆布粉、虾粉、鱿鱼粉、食品添加剂（呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅）〕、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、干贝素中的几种为主要原料，添加或不添加酵母抽提物、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食用色素（日落黄、柠檬黄、辣椒红、红曲红、萝卜红、 β -胡萝卜素、焦糖色中的一种或几种）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、维生素C（抗坏血酸）（作抗氧化剂使用）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、食品用香精（酱油香精、姜汁香精、大蒜味香精、鲜葱汁香精、鸡肉味香精、沙拉香精、芝麻香精、食用醋类香精、味极鲜香精中的一种或几种）中的几种，经原料预处理、配料、混合搅拌、煮沸（或不煮沸）、杀菌、过滤、灌装、封口、包装加工而成的两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味汁。

产品根据添加原辅料不同可分为以下几种：油醋汁、麻辣油醋汁、香辣油醋汁、柠檬油醋汁、青梅油醋汁、黑胡椒油醋汁、生姜汁、凉拌汁、沙拉汁（芝麻焙煎口味）、沙拉汁、捞拌鲜、番茄醋汁、本味淋（液态复合调味汁）、热干面汁、白灼汁、葱油拌面汁、煲仔饭调味汁、饺子馅汁、饺子蘸汁、小炒海鲜风味调味汁、番茄汁、柠檬沙拉汁、芥末沙拉汁、糖醋汁、红烧海鲜风味调味汁、清拌鲜醋汁、凉拌老醋汁、焖鱼调味汁、捞拌汁、鱼香酱汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 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 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.4 糯米酒应符合 DB46/T 120 和 GB 2758 的规定。

2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.6 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.7 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.8 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.9 姜葱汁（生姜、香葱、水、单，双甘油脂肪酸酯）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.12 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.13 蚝汁（蚝、水、食用盐）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 白砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 蔬菜或其粉（大葱、小葱、蒜头、鲜姜、胡萝卜、洋葱、芹菜）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.22 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.23 浓缩柠檬汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁并符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.24 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.25 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 香辛料或其粉、芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.28 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.29 鸡肉粉[鸡肉、食用盐、食用玉米淀粉、食品添加剂（谷氨酸钠、苯甲酸钠、食用香料）]应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.31 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.32 酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 干贝素应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.37 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.40 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.42 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.43 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.44 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.45 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.46 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.47 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.48 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.49 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.50 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.53 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55 苯甲酸钠应符合 GB 1886.1843 的规定。
- 2.1.56 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.57 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.58 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.59 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.60 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.61 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.62 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.63 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.64 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.65 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.66 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	具有本品应有的色泽	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，品尝其滋味
性	液体	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	

杂	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），%	≤ 22	GB 5009.44
氨基酸态氮 ^a （以 N 计），g/L	≥ 0.02	GB 5009.235
总酸 ^b （以乙酸计），g/100mL	≥ 0.5	GB 12456
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^c ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^c （又名安赛蜜），g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
日落黄 ^c （以日落黄计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^c （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^c ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 ^c ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
展青霉素 ^d ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞 ^e （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a. 仅适用于添加酿造酱油的产品； b. 仅适用于添加酿造食醋、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸、DL-苹果酸的产品； c. 仅适用于添加该食品添加剂的产品；且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； d. 仅适用添加苹果、浓缩苹果汁的产品； e. 仅适用于添加海鲜粉调味料、鱼露、蚝汁的产品。		

2.4 微生物限量

即食类产品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	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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（仅限添加酿造酱油的产品）、总酸[仅适用于添加酿造食醋、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸、DL-苹果酸的产品]、菌群总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋、酿造酱油、糯米酒、食用酒精、调味料酒、黄酒、米酒、姜葱汁（生姜、香葱、水、单，双甘油脂肪酸酯）、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、鱼露、蚝油、蚝汁（蚝、水、食用盐）、味精、食用盐、白砂糖或绵白糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、蔬菜或其粉（大葱、小葱、蒜头、鲜姜、胡萝卜、洋葱、芹菜中的一种或几种）、番茄（榨浆）、柠檬、苹果、浓缩柠檬汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、香菇（榨汁）、蛋黄粉、芥末粉、黄豆、白芝麻、黑芝麻、香辛料或其粉（花椒、八角、小茴香、桂皮、辣椒、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、麻椒、藤椒中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡肉粉〔鸡肉、食用盐、食用玉米淀粉、食品添加剂（谷氨酸钠、苯甲酸钠、食用香料）〕、鸡汁调味料、海鲜粉调味料〔玉米淀粉、昆布粉、虾粉、鱿鱼粉、食品添加剂（呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅）〕、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、干贝素中的几种为主要原料，添加或不添加酵母抽提物、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食用色素（日落黄、柠檬黄、辣椒红、红曲红、萝卜红、 β -胡萝卜素、焦糖色中的一种或几种）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、维生素C（抗坏血酸）（作抗氧化剂使用）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、食品用香精（酱油香精、姜汁香精、大蒜味香精、鲜葱汁香精、鸡肉味香精、沙拉香精、芝麻香精、食用醋类香精、味极鲜香精中的一种或几种）中的几种，经原料预处理、配料、混合搅拌、煮沸（或不煮沸）、杀菌、过滤、灌装、封口、包装加工而成的两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味汁。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，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。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南征轮味业有限公司