



412805S-2022



鹤壁地之物食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2022

液体复合调味料

2022-10-08 发布

2022-10-08 实施

鹤壁地之物食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁地之物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张王磊、刘彩霞。

H N

Q B

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、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、酿造食醋、黄酒、蒸馏酒、食用酒精、蚝汁中的几种为原料，添加或不添加浓缩苹果汁、柠檬风味浓浆、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖浆、芝麻、香辛料（花椒、胡椒、姜、八角、草果、丁香、桂皮、小茴香、豆蔻、洋葱、葱中的一种或几种）、柠檬酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉提取物、鸡粉调味料、酵母抽提物、羧甲基纤维素钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、辣椒油树脂、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、辣椒红、食用香精（香醋香精、料酒香精、红烧酱味香精、海鲜味香精、草菇香精、陈醋香精、鲜味香精、黄酒香精中的一种或几种），经配料、混合搅拌、灭菌、灌装、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液体复合调味料。

根据原辅料不同分为不同品种：凉拌汁、料酒调味汁、炖肉汁、味极鲜调味汁、红烧王调味汁、葱姜料酒调味汁、红烧酱汁复合调味料、红烧王复合调味料、葱姜料酒复合调味料、鲜味生抽复合调味汁、复合风味调味汁、酸味调味汁、蚝油油复合调味料、红烧酱汁、风味调味汁。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.5 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.7 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.8 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 柠檬风味浓浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。

- 2.1.13 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 鸡肉提取物应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.25 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.30 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.31 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.32 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.33 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.36 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.37 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.39 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.40 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.41 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.42 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.43 食用香精应符合 GB 30616 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	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
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
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该添加剂的产品；

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。

2.4 微生物限量

即食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	100	GB 4789.3 平板计数法
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

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、大肠菌群（即食产品）、菌落总数（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、黄酒、蒸馏酒、食用酒精、蚝汁中的几种为原料，添加或不添加浓缩苹果汁、柠檬风味浓浆、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖浆、芝麻、香辛料（花椒、胡椒、姜、八角、草果、丁香、桂皮、小茴香、豆蔻、洋葱、葱中的一种或几种）、柠檬酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉提取物、鸡粉调味料、酵母抽提物、羧甲基纤维素钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、辣椒油树脂、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、辣椒红、食用香精（香醋香精、料酒香精、红烧酱味香精、海鲜味香精、草菇香精、陈醋香精、鲜味香精、黄酒香精中的一种或几种），经配料、混合搅拌、灭菌、灌装、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液体复合调味料。

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。

鹤壁地之物食品有限公司