



413148S-2022



鹤壁鑫发食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2022

# 速冻液态复合调味料

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

鹤壁鑫发食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由鹤壁鑫发食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘子忠。

H N

Q B

# 速冻液态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了速冻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为原料，加入酿造酱油、酿造食醋、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、稻米油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料或粉（花椒、藤椒、草果、黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、高良姜、沙姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、香葱、香茅、罗晃子、辣根中的一种或几种）、蚝油、酵母抽提物、复合调味料[骨汤（半固态调味料）、酸菜鱼调味料（固态调味料）、菌汤调味料（半固态调味料）、浓汤宝（半固态调味料）、冬阴汤（半固态调味料）]中的一种或几种，加入或不加入辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、玉米变性淀粉、黄原胶、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、赤藓红、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（鸡肉膏香精、鸡肉味香精、酱油香精、番茄粉末香精、肉味香精、酸菜香精、蔬菜香精、甜橙香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、熬煮或不熬煮、灌装、封口、速冻、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的非即食速冻液态复合调味料。

根据原辅料不同可分为：风味汤料、复合汤料、菌菇汤料、鸡汤料、冬阴功汤料、骨汤料、酸菜汤料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB 23530 的规定。
- 2.1.12 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.14 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.15D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.21 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.235'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.245'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.25 玉米变性淀粉应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.31 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.32 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.33 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.37 食品用香精应符合 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	产品为冻结块状，解冻后为液态	取适量试样，倒入玻璃器皿中，自

色 泽	具有本品应有的色泽	然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
气、滋味	具有本品应有的气味、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
赤藓红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; <sup>a</sup> 适用于使用该食品添加剂的产品检验; 同一功能的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽的着色剂) 混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大用量比例之和不应超过 1。		

### 2.4 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。

### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 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。

产品的贮存、销售温度应控制在-18℃或以下,温度波动应控制在 2℃以内。

## 3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水为原料，加入酿造酱油、酿造食醋、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、稻米油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料或粉（花椒、藤椒、草果、黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、高良姜、沙姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、香葱、香茅、罗晃子、辣根中的一种或几种）、蚝油、酵母抽提物、复合调味料[骨汤（半固态调味料）、酸菜鱼调味料（固态调味料）、菌汤调味料（半固态调味料）、浓汤宝（半固态调味料）、冬阴汤（半固态调味料）]中的一种或几种，加入或不加入辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、玉米变性淀粉、黄原胶、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、赤藓红、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（鸡肉膏香精、鸡肉味香精、酱油香精、番茄粉末香精、肉味香精、酸菜香精、蔬菜香精、甜橙香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、熬煮或不熬煮、灌装、封口、速冻、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的非即食速冻液态复合调味料。

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》要求制订本企业标准，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。