



410157S-2022



河南广味鲜食品有限公司企业标准

Q/HGS 0004S-2022

复合调味酱

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

河南广味鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南广味鲜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张猛。

本标准自发布实施日起替代 Q/HGS 0004S-2021。

H N
Q B

复合调味酱

1 范围

本标准规定了复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、发酵酱醪、食用盐、白砂糖、味精、香辛料浸出液（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种，经过水浸泡、过滤）、食用菌提取液（香菇、草菇经水煮提取）、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆蛋白粉、鸡蛋、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、米酒、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁、鸡肉粉（鸡肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、黄豆、小麦粉、椰子粉、腐乳、芥末籽（粉碎）、炼乳中的几种为主要原料，添加酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、二氧化钛（适用各类沙拉酱）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、黄原胶、食品香精（咸味香精、草菇老抽香精、老抽王香精、红烧王香精、咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、纽甜、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、纳他霉素（适用各类沙拉酱）、乙二胺四乙酸二钠、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用各类沙拉酱）、辣椒红、胭脂红中的一种或几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味酱。

根据添加原料不同分为以下几种：草菇老抽复合调味酱料、老抽王复合调味酱料、红烧王复合调味酱料、红烧酱汁（半固态复合调味料）、番茄复合调味酱料（红烧酱料）、香辛料复合调味酱料（红烧酱料）、十三香复合调味酱料（红烧酱料）、炒色复合调味酱料（红烧酱料）、香菇复合调味酱料（红烧酱料）、复合调味料（红烧酱料）、蓝莓沙拉酱（半固态复合调味酱）、草莓沙拉酱（半固态复合调味酱）、蜂蜜沙拉酱（半固态复合调味酱）、香甜沙拉酱（半固态复合调味酱）、芥末沙拉酱、酸奶沙拉酱、甜辣酱（半固态复合调味酱）、意式披萨酱（半固态复合调味酱）、排骨酱（半固态复

合调味酱)、番茄沙司(半固态复合调味酱)、蒜蓉辣酱(半固态复合调味酱)、照烧酱(半固态复合调味酱)、烤面筋红油酱(半固态复合调味酱)、烤冷面酱(半固态复合调味酱)、风味甜面酱(半固态复合调味酱)、黑椒酱(半固态复合调味酱)、蜜汁叉烧酱(半固态复合调味酱)、果味酱(椰子味)(半固态复合调味酱)、风味黄豆酱、烧烤酱、鸡蛋灌饼酱、煎饼果子酱、酱香饼酱、铁板鱿鱼酱、手抓饼酱、辣椒酱、意大利面酱、蜂蜜芥末酱、蚝油调味料(半固态复合调味酱)、浓缩鸡汁调味料(半固态复合调味酱)、火锅底料(半固态复合调味酱)、芝麻调味酱、花生调味酱。

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 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.3 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.4 腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.5 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.9 发酵酱醪应符合附录A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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 香辛料(菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜)、香辛料粉(黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 香菇、草菇应符合GB 7096的规定。

2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.19 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.21 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.23 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.24 浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.25 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.26 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.27 鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.31 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.32 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.33 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.35 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.36 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.37 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.38 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.39 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.40 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.41 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.42 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.51 二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。
- 2.1.52 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.53 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.54 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.55 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.56 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.57 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.58 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.59 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.60 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.61 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.62 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.63 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.64 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.65 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.66 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.67 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.68 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.69 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.70 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.71 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.72 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.73 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.74 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.75 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.76 胭脂红应符合 GB 1886.220 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^c (以 Hg 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
二氧化钛，mg/kg	≤ 0.5（各类沙拉酱）	GB 5009.246
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），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
纳他霉素残留量 ^a ，mg/kg	≤ 10	GB/T 21915 或 SN/T 4675.14
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤ 0.5	SN/T 1743
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.5（沙拉酱除外）	GB 5009.35
	≤ 0.2（沙拉酱）	
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
酸价（以脂肪计）（KOH） ^d ，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^d ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；

b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品检验；

c 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；

d 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用；

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)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；

本标准中的水产调味品中不含鱼类调味品。

2.4 微生物限量

水产调味品、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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
致泻大肠埃希氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^e , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行；					
b 仅适用于水产调味品的产品检测；					
d 仅适用于添加牛肉制品的产品检验；					
e 仅适用于添加肉制品的产品检测。					

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（即食产品、水产调味品）、大肠菌群（即食产品、水产调味品）、酸价[仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，不适用该指标]、过氧化值（含油型）。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A
发酵酱醪的质量要求

A.1 来源

发酵酱醪由黄豆、小麦粉、食用盐、乳酸菌（嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、青春双歧杆菌）、酵母菌进行发酵。酱油生产的中间物品，系将成曲（要求乳酸菌、酵母菌的蛋白酶活力 1200 单位/克）拌入盐水， 搅拌呈浓稠的半流动状态的混合物，再经自然发酵的产品（发酵豆制品）。

A.2 质量要求

应符合表 A.1 的要求。

表 A.1 质量要求

项目		指标	检验方法
感官 要求	性状	半固态	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
	色泽	黄褐色	
	气、滋味	酒糟味，无异味	
	杂质	无正常视力可见杂质	
铅(以 Pb 计)，mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、发酵酱醪、食用盐、白砂糖、味精、香辛料浸出液（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种，经过水浸泡、过滤）、食用菌提取液（香菇、草菇经水煮提取）、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆蛋白粉、鸡蛋、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、米酒、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁、鸡肉粉（鸡肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、黄豆、小麦粉、椰子粉、腐乳、芥末籽（粉碎）、炼乳中的几种为主要原料，添加酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、二氧化钛（适用各类沙拉酱）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、黄原胶、食品香精（咸味香精、草菇老抽香精、老抽王香精、红烧王香精、咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、纽甜、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、纳他霉素（适用各类沙拉酱）、乙二胺四乙酸二钠、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用各类沙拉酱）、辣椒红、胭脂红中的一种或几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味酱。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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中 D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南广味鲜食品有限公司