



410313S-2022



河南创新研霖食品科技有限公司企业标准

Q/HCYS 0003S-2022

液态复合调味料

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

河南创新研霖食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南创新研霖食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南创新研霖食品科技有限公司。

本标准主要起草人：陈瑞红。

H N

QB

液态复合调味料

1 范围

本标准规定了液态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油、食用植物调和油、菜籽油、酱油、食醋、腐乳、料酒、白砂糖中的几种为原料，适量添加食用盐、番茄粉、酱油粉、牛肝菌、松茸、茶树菇、鸡腿菇、马铃薯淀粉、南瓜粉、木薯淀粉、小麦粉、香辛料（花椒、藤椒、胡椒、辣椒）、生姜、大蒜、小葱、大葱、洋葱、胡萝卜、芹菜、预糊化淀粉、 β -环状糊精、醋酸酯淀粉、奶粉、植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯，硬脂酰乳酸钠）中的几种】、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠（CMC）、麦芽糊精、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素E(d1- α -生育酚)、甜面酱、冰花酸梅酱、海米、核桃仁、腰果、酥豌豆、芽菜、泡萝卜、橄榄菜、酸水解大豆蛋白调味液、蛋黄粉、纯虾皮、鸡蛋、果葡糖浆、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、焦糖色（普通法）、 β -胡萝卜素、栀子黄中的几种，经预处理（水煮或炒制、过滤或离心）、调配、杀菌、灌装等工艺制成的即食类或非即食类液态复合调味料。

根据原料不同，可分为即食液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.3 食用植物调和油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.5 焦糖色（普通法）GB 1886.64的规定。
- 2.1.6 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.7 食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.8 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.10 香辛料（花椒、藤椒、胡椒、辣椒）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.11 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.12 大蒜、小葱、大葱、洋葱、胡萝卜、芹菜应新鲜、无污染、无虫蚀、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.17 预糊化淀粉应符合GB/T 38573的规定。
- 2.1.18 β -环状糊精应符合GB 1886.352的规定。
- 2.1.19 马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.20 南瓜粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.21 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定
- 2.1.22 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.23 奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.24 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.25 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.26 羧甲基纤维素钠(CMC)应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.29 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.30 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.32 蛋黄粉、鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.33 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.34 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.35 海米、纯虾皮应符合GB 10136的规定。
- 2.1.36 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.37 维生素E(dl- α -生育酚)应符合GB 29942的规定。
- 2.1.38 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.39 番茄粉应符合NY/T 957的规定。
- 2.1.40 酱油粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.41 牛肝菌、美味牛肝菌、松茸、茶树菇、鸡腿菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.42 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.43 冰花酸梅酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.44 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.45 核桃仁、腰果、酥豌豆应符合GB 19300的规定。
- 2.1.46 芽菜、泡萝卜、橄榄菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.47 酸水解大豆蛋白调味液应符合SB/T 10338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 | 液态 | 取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，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 | 具有本品应有的色泽 | |
| 滋 滋味、气味 | 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的规定。

表2 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|--|------|---------------|
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100mL ≤ | 20 | GB 5009.44 |
| 氨基酸态氮(以氮计), g/100mL ≥ | 0.1 | GB 5009.235 |
| 苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg ≤ | 0.6 | 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 |
| 栀子黄 ^a , g/kg ≤ | 1.5 | GB 5009.149 |
| β-胡萝卜素 ^a (以胡萝卜素计), g/kg ≤ | 1.0 | GB 5009.83 |
| 乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg ≤ | 0.5 | GB/T 5009.140 |
| 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 |
| 3-氯-1,2-丙二醇(仅适用于添加水解大豆蛋白、酸水解大豆蛋白调味液的产品的产 品), mg/kg | 0.4 | GB 5009.191 |
| 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(以 Hg 计), mg/kg (仅适用于添加海米、纯虾皮的产品) | 0.5 | GB 5009.17 |

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)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。

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 ^b , CFU/mL | 5 | 2 | 10^4 | 10^5 | GB 4789. 2 |
| 大肠菌群, MPN/mL | 5 | 2 | 0.3 | 1.5 | GB 4789. 3MPN 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 食品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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

液态复合调味料是以大豆油、大豆调和油、菜籽油、酱油、食醋、腐乳、料酒、白砂糖中的几种为原料，适量添加食用盐、番茄粉、酱油粉、牛肝菌、美味牛肝菌、松茸、茶树菇、鸡腿菇、马铃薯淀粉、南瓜粉、木薯淀粉、小麦粉、香辛料（花椒、藤椒、胡椒、辣椒）、生姜、大蒜、小葱、大葱、洋葱、胡萝卜、芹菜、预糊化淀粉、 β -环状糊精、醋酸酯淀粉、奶粉、植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯，硬脂酰乳酸钠）中的几种】、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠（CMC）、麦芽糊精、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、L-丙氨酸、维生素E(dL- α -生育酚)、甜面酱、冰花酸梅酱、海米、核桃仁、腰果、酥豌豆、芽菜、泡萝卜、橄榄菜、酸水解大豆蛋白调味液、蛋黄粉、纯虾皮、鸡蛋、果葡糖浆、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸纳、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、焦糖色（普通法） β -胡萝卜素、栀子黄中的几种，经预处理（水煮或油炸浸取、精制）、调配、杀菌、灌装等工艺制成的即食类或非即食类液态复合调味料。

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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南创新研霖食品科技有限公司

