



410714S-2022



河南省开辰食品有限公司企业标准

Q/HKS 0003S-2022

液态复合调味料

2022-03-28 发布

2022-03-28 实施

河南省开辰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省开辰食品有限公司提出。

本标准由河南省开辰食品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘利侠。

H N

Q B

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。

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鱼露、蚝汁（蚝、水、食用盐）、白砂糖、绵白糖、冰糖、食用葡萄糖、食用盐、辣椒酱、番茄酱、香辛料粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、芥末、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、葱汁、蒜汁、姜汁、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）、蔬菜粉（大葱、小葱、蒜、姜、胡萝卜、洋葱、芹菜中的一种或几种）、麦芽糊精、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、食用酒精、米酒、料酒、黄酒、白酒、酸水解大豆蛋白液、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、D-异抗坏血酸钠、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素 C（抗氧化剂）、维生素 E（抗氧化剂）、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、焦糖色、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的液态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分类为：即食类液态复合调味料、非即食类液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.4 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.5 蚝汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.10食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.12番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.13香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14葱汁、蒜汁、姜汁应清洁卫生、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定
- 2.1.15大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17葵花籽油应符合 GB/T 10464 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食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.21蔬菜粉应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.26鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.27牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.28鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.29菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.30排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.31海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.32食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.33米酒应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.34料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.35黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.36白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.37酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.38生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.395'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.41辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.42花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。

- 2.1.43D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.45醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.46黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.47瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.48羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.49阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定
- 2.1.50甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.51三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.52冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.53 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.54柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.56乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.57谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.58L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.59维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.60维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.61食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.62焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.63辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.64β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.65日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.66柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.67红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.68赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定
- 2.1.69苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.70山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.71脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.72乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 30.0	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
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
^a 甜蜜素（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 日落黄，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 柠檬黄，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
^a 赤藓红，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 0.4（仅适用于添加酸水解大豆蛋白液的产品）	GB 5009.191

注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

注 2：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食类产品的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 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鱼露、蚝汁（蚝、水、食用盐）、白砂糖、绵白糖、冰糖、食用葡萄糖、食用盐、辣椒酱、番茄酱、香辛料粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、芥末、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、葱汁、蒜汁、姜汁、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）、蔬菜粉（大葱、小葱、蒜、姜、胡萝卜、洋葱、芹菜中的一种或几种）、麦芽糊精、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、食用酒精、米酒、料酒、黄酒、白酒、酸水解大豆蛋白液、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、D-异抗坏血酸钠、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素 C（抗氧化剂）、维生素 E（抗氧化剂）、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、焦糖色、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的液态复合调味料。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省开辰食品有限公司