



410744S-2022



河南宜佳食品有限公司企业标准

Q/HYJ 0001S-2022

液态复合调味料

2022-03-30 发布

2022-03-30 实施

河南宜佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南宜佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫会妨、孟进鹏。

本标准自实施日起替代 Q/HYJ0001S-2020（备案号：414251S-2020）

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。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油（蒸鱼豉油、生抽、老抽）、酿造食醋、食用盐、食用酒精中的几种为主要原料，添加辣椒酱、黄豆酱、大豆油、芝麻油、白砂糖、香辛料（八角、桂皮、花椒、小茴香、脱水大蒜）、味精、鸡粉调味料、干贝素（琥珀酸二钠）、酸水解植物（大豆）蛋白调味液、酵母抽提物、冰乙酸、焦糖色（普通法）、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、辣椒油树脂、黄原胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、食用香精（烧烤味香精、酱油香精、大蒜香精、五香香精、料酒香精、葱姜香精、鸡肉香精）、 β -胡萝卜素、日落黄、红曲红、赤藓红中的几种，经配料、混合搅拌、灌装封口、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态复合调味料。

根据添加原料的不同，可以分为：辣鲜露复合调味料、味极鲜复合调味料、蒸鱼豉油复合调味料、凉拌汁复合调味料、料酒调味料、酸性调味汁、红烧酱汁调味料、鲜味生抽调味料、烧烤汁调味料、鸡味调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酸水解植物（大豆）蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油（蒸鱼豉油、生抽、老抽）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.4 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香、脱水大蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.29 日落黄应符合 GB 6227.1 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 食用香精（烧烤味香精、酱油香精、大蒜香精、五香香精、料酒香精、葱姜香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 生活饮用水应符合 GB 5749 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	从样品中抽取50mL，将本品倒入一洁净烧杯中，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味、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/100mL	≤ 20.0	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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140

β -胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
赤藓红 ^a (以赤藓红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
酒精度 ^c (20℃), %vol	≥	1.0~10	GB 5009.225

注：带*项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 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品的检验；

c 仅适用于添加食用酒精的产品的检验；

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

即食液态复合调味料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

^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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食液态复合调味料）、大肠菌群（即食液态复合调味料）、酒精度（仅适用于添加食用酒精的产品的检验）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油（蒸鱼豉油、生抽、老抽）、酿造食醋、食用盐、食用酒精中的几种为主要原料，添加辣椒酱、黄豆酱、大豆油、芝麻油、白砂糖、香辛料（八角、桂皮、花椒、小茴香、脱水大蒜）、味精、鸡粉调味料、干贝素（琥珀酸二钠）、酸水解植物（大豆）蛋白调味液、酵母抽提物、冰乙酸、焦糖色（普通法）、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、辣椒油树脂、黄原胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、食用香精（烧烤味香精、酱油香精、大蒜香精、五香香精、料酒香精、葱姜香精、鸡肉香精）、 β -胡萝卜素、日落黄、红曲红、赤藓红中的几种，经配料、混合搅拌、灌装封口、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，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。

河南宜佳食品有限公司