



411210S-2022



河南怡家鲜食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2022

液态复合调味料

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

河南怡家鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南怡家鲜食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：王峰。

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、食用盐、白砂糖、冰糖、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、果葡糖浆、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、食用酒精、调味料酒、黄酒、蚝油、蚝汁（蚝、水、食用盐）、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、辣椒酱、油辣椒、香菇酱（植物油、香菇、豆瓣酱）、蒜蓉酱（蒜、植物油、食用盐）、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、迷迭香、欧芹中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）、姜、大葱、洋葱、蒜、香菇或香菇粉、浓缩果汁（苹果、草莓、柠檬、青梅、山楂、桃、葡萄、蓝莓、橙中的一种或几种）、酸水解大豆蛋白液、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）中的几种为原料，添加或不添加冰乙酸、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、食品用香精（肉膏香精、肉味香精、咸味香精、麻辣味香精、酱香香精中的一种或几种）、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、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（凉拌菜调味汁、风味调味汁、糖醋汁、复合调味汁）、非即食类液态复合调味料（红炒汁、红烧酱汁、清炒汁、烧烤汁、料酒调味汁、香辛料复合调味汁、烹饪用复合调味汁）。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.7 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 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 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.14 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.15 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.16 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.17 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.19 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.20 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.23 蚝汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.31 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.34 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.35 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.36 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.38 香菇酱、蒜蓉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.40花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.41酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.42酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.43香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.44白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.45姜、大葱、洋葱、蒜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.46香菇或香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.47浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.48酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.49酸水解大豆蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.50冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.51柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.53乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.54黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.55谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.56乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.57 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.58琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.60辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.61 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.62焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.63柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.64日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.65赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.66红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.67食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.68甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.69环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.70三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.71乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.72阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定

2.1.73山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.74苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.75脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	≤ 25.0	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 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 安赛蜜，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 柠檬黄，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
^a 日落黄，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 赤藓红，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），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
^b 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
<p>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;</p> <p>b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白液、酸水解大豆蛋白粉的产品;</p> <p>c 仅适用于添加浓缩山楂汁、苹果汁的产品;</p> <p>注 2: 本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、果葡糖浆、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、食用酒精、调味料酒、黄酒、蚝油、蚝汁（蚝、水、食用盐）、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、辣椒酱、油辣椒、香菇酱（植物油、香菇、豆瓣酱）、蒜蓉酱（蒜、植物油、食用盐）、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、迷迭香、欧芹中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）、姜、大葱、洋葱、蒜、香菇或香菇粉、浓缩果汁（苹果、草莓、柠檬、青梅、山楂、桃、葡萄、蓝莓、橙中的一种或几种）、酸水解大豆蛋白液、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）中的几种为原料，添加或不添加冰乙酸、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、食品用香精（肉膏香精、肉味香精、咸味香精、麻辣味香精、酱香香精中的一种或几种）、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本产品不含水产调味品。

河南怡家鲜食品有限公司