



411539S-2022



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0005S-2022

# 液态复合调味料

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何朝飞。

本标准替代 Q/HAJ 0005S-2019。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水为原料，加入香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）、红辣椒、青辣椒、芝麻、大豆油、食用植物调和油、火锅底料（麻辣味、藤椒味、三鲜味中的一种或几种）、高汤（猪骨汤、鸡骨汤中的一种或几种）、香辣红油调味油、复合汤调料、风味辣椒油、藤椒油、花椒油、花椒油中的多种，经混合、熬制、过滤、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 红辣椒、青辣椒应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 火锅底料、高汤、复合汤调料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 香辣红油调味油、风味辣椒油应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 藤椒油、花椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 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	液体	取适量试样置于一洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口后品尝滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
<sup>a</sup> 适用于使用植物油的产品。			
*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

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 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水为原料，加入香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）、红辣椒、青辣椒、芝麻、大豆油、食用植物调和油、火锅底料（麻辣味、藤椒味、三鲜味中的一种或几种）、高汤（猪骨汤、鸡骨汤中的一种或几种）、香辣红油调味油、复合汤调料、风味辣椒油、藤椒油、花椒油、麻椒油中的多种，经混合、熬制、过滤、冷却、包装加工而成的包含两种或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》标准要求制订本企业标准，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。

河南阿杰食品有限公司