



411634S-2022



河南省味得佳食品有限公司企业标准

Q/HWS 0003S-2022

调味汁

2022-06-21 发布

2022-06-21 实施

河南省味得佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省味得佳食品有限公司提出。
本标准起草单位：河南省味得佳食品有限公司。
本标准主要起草人：崔胜利。
本标准自发布实施日起替代 Q/HWS 0003S-2020。

H N

Q B

调味汁

1 范围

本标准规定了调味汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、白醋、陈醋、酱油、老抽、生抽、猪骨、鸡架、白砂糖、鸡精调味料、食用猪油、食用羊油、食用牛油、食用鸡油、黄灯笼辣椒酱、大豆油、谷氨酸钠（味精）、鸡粉调味料、食用盐、芹菜（经摘洗、切碎）、大葱、八角、桂皮、月桂叶、小茴香、姜（经拣选、整理、打碎）、大蒜（经拣选、去皮、整理、打碎）、花椒（经拣选、粉碎或不粉碎）、麻椒（经拣选、粉碎或不粉碎）、白胡椒粉、黑胡椒粉、肉豆蔻、白芷、荜拔、丁香、草果、栀子、山楂、姜黄、甘草、肉桂、香茅、山奈、罗汉果、高良姜、八角茴香、鸡汁调味料中的多种为原料，添加或不添加酸辣鲜露调味料、鸡骨高汤复合调味料、山梨酸钾中的一种或几种，经配料、熬制、过滤、热灌装、冷却、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食或即食调味汁。

根据原料不同为：糖醋调味汁、酸辣调味汁、油泼面醋调味汁、凉面调味汁、麻鸡老汤调味汁、香醋调味汁。

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 白醋、陈醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 酱油、老抽、生抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 猪骨应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 鸡架应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 黄灯笼辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 芹菜应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 桂皮、月桂叶、小茴香、荜拔、草果、栀子、山楂、姜黄、肉桂、香茅、山奈、罗汉果、高良姜、八角茴香应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.17 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.18 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.19 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.20 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.23 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.24 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.25 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.26 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.27 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.28 食用牛油、食用羊油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.29 酸辣鲜露调味料、鸡骨高汤复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 黑胡椒粉应符合 GB/T 7091 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	从样品中取出 1 瓶，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品原料应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气、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	
氨基酸态氮（以 N 计）/(g/100mL)	≥	0.08	GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计）/(g/100mL)	≤	25	GB 5009.44
山梨酸钾（以山梨酸计）/(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于添加山楂的产品检验。

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 ^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/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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；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（仅限于即食产品）、大肠菌群（仅限于即食产品）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、白醋、陈醋、酱油、老抽、生抽、猪骨、鸡架、白砂糖、鸡精调味料、食用猪油、食用羊油、食用牛油、食用鸡油、黄灯笼辣椒酱、大豆油、谷氨酸钠（味精）、鸡粉调味料、食用盐、芹菜（经摘洗、切碎）、大葱、八角、桂皮、月桂叶、小茴香、姜（经拣选、整理、打碎）、大蒜（经拣选、去皮、整理、打碎）、花椒（经拣选、粉碎或不粉碎）、麻椒（经拣选、粉碎或不粉碎）、白胡椒粉、黑胡椒粉、肉豆蔻、白芷、荜拔、丁香、草果、栀子、山楂、姜黄、甘草、肉桂、香茅、山奈、罗汉果、高良姜、八角茴香、鸡汁调味料中的多种为原料，添加或不添加酸辣鲜露调味料、鸡骨高汤复合调味料、山梨酸钾中的一种或几种，经配料、熬制、过滤、热灌装、冷却、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食或即食调味汁。

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》的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。

河南省味得佳食品有限公司

QB