



412524S-2022



河南双收实业有限公司企业标准

Q/HNSS 0001S-2022

液态复合调味料

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

河南双收实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南双收实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南双收实业有限公司。

本标准主要起草人：王昊、杨文飏。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋、酿造酱油、食用酒精、黄酒、食用盐、味精、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、浓缩果汁、浆（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩乌梅汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆中的一种或几种）、蜂蜜、芝麻、葱、姜、蒜、鲜辣椒、鲜花椒、荆芥、芹菜、十香菜（留兰香）、白砂糖、枣、山药、枸杞、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、鸡汁调味料、香辛料粉【豆蔻、香豆蔻、高良姜、月桂叶、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、丁香、百里香、花椒、麻椒、孜然（枯茗）、砂仁、山奈、薄荷、荜拔、菖蒲、茺蔚、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰中的一种或几种】中的两种或多种为原料，选择性添加冰醋酸、柠檬酸、乳酸、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠，环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、焦糖色、红曲红、日落黄、柠檬黄、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、干贝素（琥珀酸二钠）、甘草酸三钾，经配料、混合搅拌、加热灭菌、过滤或不过滤、灌装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食类液态复合调味料。

根据原料不同，可以分为：料酒风味调味汁、酸性复合调味液、鲜味汁。

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 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.4 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.5 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.9 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.10 浓缩果汁、浆应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 葱、姜、蒜、鲜辣椒、鲜花椒、荆芥、芹菜、十香菜应无污染、无腐烂变质，并符合 GB 2762, GB 2763 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 枣、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.16 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.17 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.18 蛹虫草应符合国家卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.19 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.20 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.27 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.28 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.29 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.30 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.35 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.36 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.38 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.39 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 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	液态或有少量颗粒物	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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/100g（仅适用于添加食用盐的产品）	≤ 25	GB 5009.44
总氮（以 N 计）/（g/100 mL）	≥ 0.01	GB/T 5009.39
氨基酸态氮（以 N 计）/（g/L）	≥ 1.2	GB 5009.235
总酸（以乙酸计）/（g/100mL） （仅适用于酸性复合调味液）	≥ 0.1	GB 12456
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.97
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

注 3: b 指标仅限于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。

注 4 : c 指标仅限于添加浓缩果汁、浆(浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩苹果汁)的产品。

注 5: 测定无机砷时可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。

2.4 微生物限量

即食类产品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, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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。新食品原料的使用应符合相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐(仅限添加食用盐的产品)、氨基酸态氮、总酸(仅适用于酸性复合调味液)、菌落总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)。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、酿造食醋、酿造酱油、食用酒精、黄酒、食用盐、味精、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、浓缩果汁、浆（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩乌梅汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆中的一种或几种）、蜂蜜、芝麻、葱、姜、蒜、鲜辣椒、鲜花椒、荆芥、芹菜、十香菜（留兰香）、白砂糖、枣、山药、枸杞、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、鸡汁调味料、香辛料粉【豆蔻、香豆蔻、高良姜、月桂叶、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、丁香、百里香、花椒、麻椒、孜然（枯茗）、砂仁、山奈、薄荷、荜拔、菖蒲、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰中的一种或几种】中的两种或多种为原料，选择性添加冰醋酸、柠檬酸、乳酸、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠，环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、焦糖色、红曲红、日落黄、柠檬黄、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、干贝素（琥珀酸二钠）、甘草酸三钾，经配料、混合搅拌、加热灭菌、过滤或不过滤、灌装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食类液态复合调味料。

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，制订本企业标准，作为组织生产，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。