



412647S-2022



河南伍佬食品有限公司企业标准

Q/HWL 0001S-2022

液态复合调味料

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

河南伍佬食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南伍佬食品有限公司提出。

本标准由开封市食品药品检验所、中国检验认证集团河南有限公司和河南伍佬食品有限公司。

本标准起草人：赵玉泉、武延辉、种笑凡。

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。

本标准适用于以鸡肉、油炸豆腐、香菇中的几种为主要原料，经预处理、大豆油炒制，添加生活饮用水、香辛料（肉桂、丁香、甘草、山奈、草果、砂仁、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、高良姜、孜然）、白芷、食用盐、味精、鸡精调味料、蚝油、酿造酱油、甜面酱、白砂糖、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种，经调配混合、卤煮、固液分离（取液体部分）、冷却、灌装、杀菌、冷却、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食液态复合调味料。

2 原料

2.1 原料要求

- 2.1.1 鸡肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定
- 2.1.2 油炸豆腐应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 白芷应清洁卫生、无污染、无腐烂霉变、无杂质，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	液态，无正常视力可见外来异物	

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	≤ 15.0	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注：*铅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的产品。

同一功能的食品添加剂（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

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
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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鸡肉、油炸豆腐、香菇中的几种为主要原料，经预处理、大豆油炒制，添加生活饮用水、香辛料（肉桂、丁香、甘草、山奈、草果、砂仁、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、高良姜、孜然）、白芷、食用盐、味精、鸡精调味料、蚝油、酿造酱油、甜面酱、白砂糖、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种，经调配混合、卤煮、固液分离（取液体部分）、冷却、灌装、杀菌、冷却、包装而成的包含两种或两种以上调味料的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。

河南伍佬食品有限公司

QB