



412733S-2022



河南秬嘉食品产业有限公司企业标准

Q/HNJ 00012S-2022

液态复合调味料

2022-09-28 发布

2022-09-28 实施

河南秬嘉食品产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南秬嘉食品产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢培军、边传亮、聂朋歌。

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、骨素、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）（经熬煮、取汁）、葱、姜、蒜、辣椒（粉）、芥末、香辛料（八角、花椒、肉豆蔻、小茴香、桂皮、胡椒、草果中的一种或几种）、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、麦芽糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、味精、白酒、食用玉米淀粉、酿造酱油、酿造食醋、浓缩苹果（清）汁、浓缩柠檬（清）汁、浓缩山楂（清）汁、柠檬浓浆、番茄酱、果葡糖浆、植物油（大豆油、芝麻油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、蚝油、芝麻、海产品抽取液调味料（水、鲤鱼干、干海带）、酵母抽提物中的几种为原料，辅以辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、玉米变性淀粉、黄原胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、辣椒红、酵母抽提物、琥珀酸二钠、酸水解植物蛋白调味液、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、赤藓红、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、食品用香精（鸡肉膏香精、鸡肉味香精、酱油香精、番茄粉末香精、甜橙香精中的一种或几种）中的一种或几种，经原料预处理、熬制、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液体复合调味料。

产品根据添加原料不同可分为：红烧酱汁调味料、白酱露调味料、辣鲜露调味料、芥末沙拉汁调味料、鸡汁调味汁、蒸鱼豉油调味料、橙汁调味料、蚝油汁调味料、番茄沙司汁调味料、香辣汁调味料、柠檬沙拉汁调味料、白灼汁调味料、糖醋汁调味料、海鲜捞汁调味料、苹果凉拌汁调味料、酱烧汁、油醋汁、风味调味汁、复合调味汁。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.5葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6辣椒（粉）、芥末、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.18食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21浓缩苹果（清）汁、浓缩柠檬（清）汁、浓缩山楂（清）汁、柠檬浓浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.22番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.23果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.25蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.26芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27海产品抽取液调味料应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.28酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.29辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.30羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.31D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.33阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.34三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.35柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.37冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.38谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.395'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.405'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.41玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.42黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.44阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.45辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.47琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.48酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.49山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.50脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.51苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.52羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.53六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.54柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.55赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.56红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.57柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.58日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.59焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.60食品用香精应符合 GB 30616 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，允许有少量聚集物、沉淀	取适量试样，倒入玻璃器皿中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	18.0	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 ^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
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜），g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
赤藓红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
^a 适用于使用该食品添加剂的产品检验；			
^b 适用于使用浓缩苹果（清）汁、浓缩山楂（清）汁的产品。			
^c 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。			
同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽的着色剂）混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大用量比例之和不应超过 1。			

2.4 微生物限量

即食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
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。					

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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、骨素、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）（经熬煮、取汁）、葱、姜、蒜、辣椒（粉）、芥末、香辛料（八角、花椒、肉豆蔻、小茴香、桂皮、胡椒、草果中的一种或几种）、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、麦芽糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、味精、白酒、食用玉米淀粉、酿造酱油、酿造食醋、浓缩苹果（清）汁、浓缩柠檬（清）汁、浓缩山楂（清）汁、柠檬浓浆、番茄酱、果葡糖浆、植物油（大豆油、芝麻油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、蚝油、芝麻、海产品抽取液调味料（水、鲤鱼干、干海带）、酵母抽提物中的几种为原料，辅以辣椒油树脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、玉米变性淀粉、黄原胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、辣椒红、酵母抽提物、琥珀酸二钠、酸水解植物蛋白调味液、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、赤藓红、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、食品用香精（鸡肉膏香精、鸡肉味香精、酱油香精、番茄粉末香精、甜橙香精中的一种或几种）中的一种或几种，经原料预处理、熬制、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液体复合调味料。

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》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。

本标准中不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。