



414060S-2023



河南栗兴调味品有限公司企业标准

Q/HLT 0003S-2023

液态复合调味料

2023-12-27 发布

2023-12-27 实施

河南栗兴调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南栗兴调味品有限公司提出。

本标准起草单位：河南栗兴调味品有限公司。

本标准主要起草人：任昭霖、李英。

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。

本标准适用于以酿造酱油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）、鱼露、蚝油、葡萄糖浆、酸水解大豆植物蛋白调味液、酿造食醋、食用酒精、生活饮用水中的几种为主要原料，添加或不添加鸡精调味料、食用盐、味精（谷氨酸钠）、干贝、鲍鱼、芝麻、番茄酱、香辛料【八角、花椒、小茴香、丁香、桂皮、高良姜、草果、肉豆蔻、山奈、蒜（清洗、榨汁）、辣椒、葱（清洗、榨汁）、姜（清洗、榨汁）、黑胡椒中的一种或几种】、白芷、白砂糖、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加黄豆酱、郫县豆瓣酱、红曲红、红曲米、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糖浆、蚝汁、鸡精调味料、苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁、蜂蜜、鸡蛋、奶粉、蛋黄粉、乳酸、焦糖色、柠檬酸、冰醋酸（冰乙酸）、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、乙基麦芽酚、黄原胶、防腐剂（苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）、三氯蔗糖、辣椒红、干贝素、纽甜、食品用香精中的几种，经调配、熬制或不熬制、过滤或不过滤、冷却或不冷却、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食类或非即食类液态复合调味料。

根据用料不同分为：白醋调味汁、陈醋调味汁、米醋调味汁、香醋调味汁、糖蒜醋调味汁、凉拌醋调味汁、饺子醋调味汁、酸汤调味汁、醋精调味汁、酱油调味汁、草菇老抽调味汁、金标生抽调味汁、味极鲜调味汁、红烧酱汁、红烧酱油调味汁、调味酱汁、蒸煮酱汁、黄焖酱汁、牛肉味调味汁、烧烤调味汁、蒸鱼豉油调味汁、海鲜复合调味汁、烹调汁、凉拌汁、调味汁、卤肉汁、麻又辣调味汁、香鲜露调味汁、酸辣露调味汁、油醋汁、捞拌汁、鲍鱼汁、大骨浓汤调味汁、沙拉酱汁、鲜味汁、炒菜汁、蚝油调味汁、蒜汁、黑胡椒汁、番茄沙司调味汁、姜汁、鸡汁、椒麻鸡汁、葱姜料酒调味汁、料酒调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。

2.1.2 花椒应符合GB/T 30391的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.5 辣椒应符合GB/T 30382的规定。

2.1.6 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.7 葱应符合NY/T 1835的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.9 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。

2.1.10 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.11 蒜应符合GH/T 1194的规定。

- 2.1.12 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.13 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.16 姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.18 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- 2.1.19 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.20 干贝应符合SC/T 3207和GB 10136的规定。
- 2.1.21 小茴香、白芷、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.22 鲍鱼应符合SC/T 3219和GB 10136的规定。
- 2.1.23 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 2.1.24 肉豆蔻应符合GB/T 32727的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.26 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.27 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.28 草果、山奈应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.29 蚝汁应符合GB 31644的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.31 蛋黄粉、鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.32 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.33 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.34 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.35 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.36 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.37 奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.38 干贝素应符合GB 29939的规定。
- 2.1.39 鱼露应符合SB/T 10324的规定。
- 2.1.40 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.41 葡萄糖浆应符合GB/T 20882.2和GB 15203的规定。
- 2.1.42 酸水解大豆植物蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.43 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.44 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。

- 2.1.45 郫县豆瓣酱应符合GB/T 20560 和GB 2718的规定。
- 2.1.46 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.47 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.48 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.49 苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.50 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.51 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.52 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.53 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.55 冰醋酸（冰乙酸）应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.56 β-胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.57 纽甜应符合GB 29944的规定。
- 2.1.58 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.59 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.60 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.61 黑胡椒应符合GB/T 7901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
总酸 ^c (以乙酸计)/(g/100mL)	≥ 1	GB 12456
酒精度 ^d (20℃)/(°vol)	1~10	GB 5009.225

食用盐 ^e （以 NaCl 计），g/100g	≤	20	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1 ⁱ 0.5 ^h	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），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
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	0.2	
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
纽甜 ^a ，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
甲基汞 ^f （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^g ，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。

注 3：b 指标仅限于添加酸水解大豆植物蛋白调味液的产品的检验。

注 4：c 指标仅限于白醋风味调味汁、陈醋风味调味汁、米醋风味调味汁、香醋风味调味汁、糖蒜醋料汁、凉拌醋汁、糖蒜醋汁、饺子醋汁、酸汤汁、醋风味调味汁的检验。

注 5：d 指标仅限于葱姜料酒调味汁、料酒调味汁的检验。

注 6：e 指标仅限于添加食用盐的产品的检验。

注 7：f 指标仅适用于添加水产品及其制品的产品检测。

注 8：g 指标仅适用于添加苹果汁的产品检测。

注 9：h 指标仅适用于添加除鱼露外其他动物性水产品的产品检测。

注 10：i 添加动物性水产品的产品除外。

注 11：同一功能食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

水产调味品、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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
副溶血性弧菌 ^b ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 注 2：b 仅适用于水产调味品。 注 3：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 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；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（仅限即食类产品、水产调味品）、大肠菌群（仅限即食类产品、水产调味品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

液态复合调味料是以酿造酱油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）、鱼露、蚝油、葡萄糖浆、酸水解大豆植物蛋白调味液、酿造食醋、食用酒精、生活饮用水中的几种为主要原料，添加或不添加鸡精调味料、食用盐、味精（谷氨酸钠）、干贝、鲍鱼、芝麻、番茄酱、香辛料【八角、花椒、小茴香、丁香、桂皮、高良姜、草果、肉豆蔻、山奈、蒜（清洗、榨汁）、辣椒、葱（清洗、榨汁）、姜（清洗、榨汁）、黑胡椒中的一种或几种】、白芷、白砂糖、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加黄豆酱、郫县豆瓣酱、红曲红、红曲米、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糖浆、蚝汁、鸡精调味料、苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁、蜂蜜、鸡蛋、奶粉、蛋黄粉、乳酸、焦糖色、柠檬酸、冰醋酸（冰乙酸）、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、乙基麦芽酚、黄原胶、防腐剂（苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）、三氯蔗糖、辣椒红、干贝素、纽甜、食品用香精中的几种，经调配、熬制或不熬制、过滤或不过滤、冷却或不冷却、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食类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，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》和GB 10133《食品安全国家标准 水产调味品》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。

河南栗兴调味品有限公司

QB