



410475S-2023



河南阳光味业食品有限公司企业标准

Q/HYWS 0001S-2023

液态复合调味料

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

河南阳光味业食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南阳光味业食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南阳光味业食品有限公司。

本标准主要起草人：杨四化。

本标准自发布实施之日代替 Q/HYWS 0001S-2019（备案号：412926S-2019）

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。

本标准适用于以八角、花椒、陈皮、桂皮、小茴香、丁香、味精、食用盐、白砂糖中的多种为原料，经或不经水煮提取，静置或不静置，过滤或不过滤，加入酿造酱油、酿造食醋、安赛蜜、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、谷氨酸钠、日落黄、柠檬黄、生活饮用水、酱油味香精、酵母提取物、脱氢乙酸钠、柠檬酸、干贝素、食用酒精中多种，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、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。

根据用料和工艺不同，分为：酱油调味汁、生抽调味汁、糖蒜汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 八角、小茴香、花椒、丁香、桂皮应符合 GB/T 15691 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 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 酱油味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.19 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.20 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.21 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.23 干贝素应符合 GB 29939 的规定。

2.1.24 食用酒精应符合 GB 31640 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其色泽、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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
食用盐 ^e （以 NaCl 计），g/100mL	≤ 23	GB 5009.44
氨基酸态氮 ^b （以 N 计），g/100mL	≥ 0.05	GB 5009.235
总酸 ^c （以乙酸计），g/100mL	≥ 2.5	GB/T 5009.41
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
安赛蜜 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

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：e 指标仅限于添加食用盐的产品的检验。

注 4：b 仅适用于酱油调味汁、生抽调味汁的检验。

注 5：c 仅适用于糖蒜汁的检验。

注 6：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 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/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 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	
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

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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、氨基酸态氮(仅适用于酱油调味汁、生抽调味汁的检验)、总酸(仅适用于糖蒜汁的检验)、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以八角、花椒、陈皮、桂皮、小茴香、丁香、味精、食用盐、白砂糖中的多种为原料，经或不经水煮提取，静置或不静置，过滤或不过滤，加入酿造酱油、酿造食醋、安赛蜜、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、谷氨酸钠、日落黄、柠檬黄、生活饮用水、酱油味香精、酵母提取物、脱氢乙酸钠、柠檬酸、干贝素、食用酒精中多种，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、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》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定本企业标准，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。

河南阳光味业食品有限公司