



411376S-2023



河南豫树食品有限公司企业标准

Q/HYS 0004S-2023

液态复合调味料

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南豫树食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫树食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王兆明、王艳红。

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、蚝汁、蚝油、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、玉米油、花生油中的一种或几种）、酱油、食醋、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油、鱼露、白酒、黄酒、果葡糖浆、麦芽糖浆中的一种或多种为原料，加入或不加入干贝粉、芝麻、辣椒、香辛料粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、味精、白砂糖、红糖、食用盐、辣椒酱、小米椒、鸡精调味料、复合调味料（牛肉调味料、羊肉调味料、猪肉调味料、鸡肉调味料中的一种或几种）、醪糟、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、辣椒油树脂、日落黄、焦糖色、红曲红、DL-苹果酸、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸、柠檬酸、黄原胶、阿拉伯胶、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精（咸味食用香精、花椒精油、香辛料香精、肉味香精、菌菇香精中的一种或几种）中的多种，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据食用方式不同分为：即食液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.3 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.4 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.5 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 食醋应符合 GB 2719 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 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.11 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.12 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.13 黄酒、醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 干贝粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.17 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 小米椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.31 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.32 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.33 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.41 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.42 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.43 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.44 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.45 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.46 环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.47 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.48 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.49 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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，允许有少量沉淀	从样品中取出一份，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 25.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
3-氯-1，2-丙二醇 ^a ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙磺胺酸钾 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^b （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
日落黄 ^b ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；
a仅限添加酸水解植物蛋白的产品检验；
b仅限添加该食品添加剂的产品检验；
c仅限添加水产及其制品的产品检验。
同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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

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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3中的平板计数法
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
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 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）的检验。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、蚝汁、蚝油、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、玉米油、花生油中的一种或几种）、酱油、食醋、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油、鱼露、白酒、黄酒、果葡糖浆、麦芽糖浆中的一种或多种为原料，加入或不加入干贝粉、芝麻、辣椒、香辛料粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、味精、白砂糖、红糖、食用盐、辣椒酱、小米椒、鸡精调味料、复合调味料（牛肉调味料、羊肉调味料、猪肉调味料、鸡肉调味料中的一种或几种）、醪糟、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、辣椒油树脂、日落黄、焦糖色、红曲红、DL-苹果酸、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸、柠檬酸、黄原胶、阿拉伯胶、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精（咸味食用香精、花椒精油、香辛料香精、肉味香精、菌菇香精中的一种或几种）中的多种，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非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。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫树食品有限公司