



411531S-2023



河南酱味居食品有限公司企业标准

Q/HJWJ 0002S-2023

液态复合调味料

2023-06-03 发布

2023-06-03 实施

河南酱味居食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南酱味居食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭晓鹏、贾勇、卢汉林、赵西兵。

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、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、味精、白砂糖、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、香菇酱、豆豉、辣椒酱、腐乳、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、鸡精调味料、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、橄榄油、藤椒油、花椒油中的一种或几种）、鸡汤酱、香辛料（辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒）、蜂蜜、果葡糖浆、食用葡萄糖、番茄酱、白酒、黄酒、料酒、蚝油、葱汁、蒜汁、姜汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、麦芽糊精、酵母抽提物中的几种为原料，加入或不加入羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、花胶鸡汤中的一种或几种，添加 5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、黄芥末提取物、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色、辣椒红、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、三氯蔗糖、食品用香精（咸味香精、番茄香精、酱油香精、藤椒油香精、柠檬香精、草莓香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、黑胡椒香精、肉味香精、麻辣香精、椰子香精、迷迭香精、花椒香精、孜然香精、芥末香精、牛奶香精、橙味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、过滤或不过滤、灭菌、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分为：即食液态复合调味料和非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 香辛料（辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 葱汁、蒜汁、姜汁应清洁卫生、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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 浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.23 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.24 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.25 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.26 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.28 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.29 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.30 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.31 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.33 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.40 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.41 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.42 食用香精（咸味香精、番茄香精、酱油香精、藤椒油香精、柠檬香精、草莓香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、黑胡椒香精、肉味香精、麻辣香精、椰子香精、迷迭香精、花椒香精、孜然香精、芥末香精、牛奶香精、橙味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.44 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.45 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.46 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.47 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.48 鸡汤酱 GB 31644 的规定。
- 2.1.49 羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、花胶鸡汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.50 橄榄油应符合 GB23347 的规定。
- 2.1.51 藤椒油、花椒油应符合 NY/T2111 的规定。
- 2.1.52 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB14963 的规定。
- 2.1.53 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.54 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.56 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.57 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。
- 2.1.58 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.59 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.60 赤藓红应符合 GB 17512.1 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	液态，允许有少量沉淀	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色瓷盘中，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	
气 味	具有本品特有的气味，无异味	
滋 味	具有产品固有的香味滋味，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
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
无机砷 ^b (以As计)， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
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	
β-胡萝卜素 ^a ， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
日落黄 ^a ， g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ， g/kg	≤ 0.15	
赤藓红 ^a ， g/kg	≤ 0.05	
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤ 0.25	GB 22255
展青霉素， μg/kg	≤ 20（仅适用于添加苹果果汁、山楂果汁的产品）	GB 5009.185
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检验。； b可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 同一功能的食品添加剂（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

即食液态复合调味料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

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 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。

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 (仅限即食类产品) 和大肠菌群 (仅限即食类产品)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、味精、白砂糖、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、香菇酱、豆豉、辣椒酱、腐乳、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、鸡精调味料、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、橄榄油、藤椒油、花椒油中的一种或几种）、鸡汤酱、香辛料（辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒）、蜂蜜、果葡糖浆、食用葡萄糖、番茄酱、白酒、黄酒、料酒、蚝油、葱汁、蒜汁、姜汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、麦芽糊精、酵母抽提物中的几种为原料，加入或不加入羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、花胶鸡汤中的一种或几种，添加 5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、黄芥末提取物、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色、辣椒红、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、三氯蔗糖、食品用香精（咸味香精、番茄香精、酱油香精、藤椒油香精、柠檬香精、草莓香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、黑胡椒香精、肉味香精、麻辣香精、椰子香精、迷迭香精、花椒香精、孜然香精、芥末香精、牛奶香精、橙味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、过滤或不过滤、灭菌、灌装、包装加工而成的含两种及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。

河南酱味居食品有限公司