



411549S-2023



河南珍爱食品有限公司企业标准

Q/HZS 0003S-2023

液体复合调味料

2023-06-03 发布

2023-06-03 实施

河南珍爱食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南珍爱食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢娟。

本标准替代Q/HZS 0006S-2020。

H N
Q B

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水或纯净水、酱油、食醋、食用盐、白砂糖、味精、蚝油、鸡精、食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油中的一种或几种）、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香莱兰、花椒中的一种或几种）中几种为原料，加入或不加入山梨酸钾、冰乙酸、食用香精（酱油香精、醋香精、麻辣香精中的一种）中的一种，经调配、煮沸、包装、杀菌而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液体复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

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 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.3 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.11 香辛料（豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香莱兰、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.14 食用香精应符合 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	液态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具该产品应有的气、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	
氨基酸态氮（以氮计）， g/L	≥	0.02	GB 5009.235
食用盐（以氯化钠计）， g/100g	≤	40	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
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 仅限使用该食品添加剂的产品。			

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表2的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
注： 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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。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或纯净水、酱油、食醋、食用盐、白砂糖、味精、蚝油、鸡精、食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油中的一种或几种）、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香莢兰、花椒中的一种或几种）中几种为原料，加入或不加入山梨酸钾、冰乙酸、食用香精（酱油香精、醋香精、麻辣香精中的一种）中的一种，经调配、煮沸、包装、杀菌而成的包含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》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南珍爱食品有限公司