



411996S-2023

南阳恒然源生物科技有限公司企业标准

Q/NHS 0005S-2023

液态复合调味料

2023-07-07 发布

2023-07-07 实施

南阳恒然源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳恒然源生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王东来。

本标准自发布实施日起替代：Q/NHS 0005S-2021, 备案号：411719S-2021。

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、酿造食醋、酿造酱油、辣椒油、蒸鱼豉油、蚝油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、蚝汁（蚝、水、食用盐）、酸水解大豆蛋白调味液、香辛料粉或其水煮液【黑胡椒、花椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、丁香、砂仁、麻椒、藤椒、甘草、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、芫荽中的一种或几种】、芝麻中的几种为原料，辅以或不辅以白砂糖、冰糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒酱、番茄酱、黄豆酱、鸡粉调味料、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、酵母抽提物、辣椒油树脂、麦芽糊精、黄原胶、冰醋酸（冰乙酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乙酰化双淀粉己二酸酯、D-异抗坏血酸钠、红曲红、焦糖色、日落黄、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（酱味香精、辣味香精、陈醋香精、米醋香精、香醋香精、料酒香精、鱼味香精、番茄味香精、蚝味香精、鸡味香精中的一种）中的一种或几种，经调配、混合搅拌、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工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。

根据原辅料及生产工艺不同可分为：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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 蒸鱼豉油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 SB/T 10005和GB/T 21999的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 蚝汁（蚝、水、食用盐）应符合 SB/T 11191 的规定。

- 2.1.18 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.19 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 香辛料水煮液应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.34 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.35 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.40 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.43 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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	取样品一份，置一洁净烧杯中，自然光
色 泽	具有该产品应有的色泽	下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外

滋味、气味	具有产品特有的气味和滋味，无异味	来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口， 品其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量聚集物或沉淀物	

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）	≤ 20	GB 5009.44
总酸 ^a （以乙酸计）/（g/100mL）	≥ 1.0	GB 12456
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计）/（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^b /（g/kg）	≤ 0.25	GB 22255
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
乙酰磺胺酸钾 ^b （安赛蜜）/（g/kg）	≤ 0.5	GB/T 5009.140
日落黄 ^b （以日落黄计）/（g/kg）	≤ 0.2	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b /（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇 ^c /（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.191
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于酸性调味汁、酸味调味汁； b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测；且同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同着色剂）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； c 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品。		

2.4 微生物限量

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/mL）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌/（/25mL）	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/mL）	5	1	10 ²	10 ³	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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋、酿造酱油、辣椒油、蒸鱼豉油、蚝油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、蚝汁（蚝、水、食用盐）、酸水解大豆蛋白调味液、香辛料粉或其水煮液【黑胡椒、花椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、丁香、砂仁、麻椒、藤椒、甘草、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、芫荽中的一种或几种】、芝麻中的几种为原料，辅以或不辅以白砂糖、冰糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒酱、番茄酱、黄豆酱、鸡粉调味料、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、酵母抽提物、辣椒油树脂、麦芽糊精、黄原胶、冰醋酸（冰乙酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乙酰化双淀粉己二酸酯、D-异抗坏血酸钠、红曲红、焦糖色、日落黄、β-胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（酱味香精、辣味香精、陈醋香精、米醋香精、香醋香精、料酒香精、鱼味香精、番茄味香精、蚝味香精、鸡味香精中的一种）中的一种或几种，经调配、混合搅拌、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工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》的要求制订本企业标准，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。

南阳恒然源生物科技有限公司

QB