



412688S-2023



河南省清酱源酿造厂（普通合伙）企业标准

Q/HQN 0002S-2023

液态复合调味料

2023-08-24 发布

2023-08-24 实施

河南省清酱源酿造厂（普通合伙） 发布

前 言

本标准由河南省清酱源酿造厂（普通合伙）提出并起草。

本标准起草人：刘自周。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以水、酿造酱油、蚝汁、蒸鱼豉油、食用酒精、枣醋、红枣枸杞醋、姜汁醋、蚝油、料酒、自制糖醋汁（加入白砂糖、酿造食醋进行调制）、自制酸味汁（由酿造食醋、冰乙酸、焦糖色、苯甲酸钠调配而成）、生姜汁调味料、凉拌汁、糖蒜汁、辣鲜露、鸡汁中的多种为主要原料，添加味精、酵母抽提物、白砂糖、食用盐、香辛料（辣椒、花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、山奈、月桂叶、砂仁、丁香、桂皮中的一种或几种）、白芷、花生、芝麻、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、双乙酸钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甘草酸铵（或甘草酸一钾或甘草酸三钾）、干贝粉、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、焦糖色、红曲红、日落黄、草菇味香精、料酒味香精中的一种或几种，经配料、混合、蒸煮、过滤、澄清、灭菌、灌装、包装而成的非即食液态复合调味料。

根据配料不同分为：红枣枸杞酸性调味汁、姜汁酸性调味汁、蚝油调味汁、料酒调味汁、复合酸味汁、生姜调味汁、复合凉拌汁、复合糖蒜汁、复合辣鲜露调味汁、复合鸡汁调味汁、红烧调味汁、海鲜风味调味汁。

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 酿造酱油、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.3 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。

2.1.4 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.11 香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、山奈、月桂叶、砂仁、丁香、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.13 枣醋、红枣枸杞醋、姜汁醋应符合 GB 2719 的规定。

- 2.1.14 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.15 生姜汁调味料、凉拌汁、糖蒜汁、辣鲜露应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 鸡汁应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.245'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.29 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.32 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.33 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.34 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.35 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.36 干贝粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.39 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.40 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.42 草菇味香精、料酒味香精应符合 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	液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/L	≥ 0.1（原料中有酿造酱油或酿造酱的产品）	GB 5009.235
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
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	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
日落黄（以日落黄计） ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄（以柠檬黄计） ^a ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
酒精度（20℃），%vol	1.0~10.0（料酒调味汁）	GB 5009.225
*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。 无机砷可先测定其总砷,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 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。

2.5 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。

2.6 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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（仅限原料中有酿造酱油或酿造酱的产品）、酒精度（仅限料酒调味汁）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水、酿造酱油、蚝汁、蒸鱼豉油、食用酒精、枣醋、红枣枸杞醋、姜汁醋、蚝油、料酒、自制糖醋汁（加入白砂糖、酿造食醋进行调制）、自制酸味汁（由酿造食醋、冰乙酸、焦糖色、苯甲酸钠调配而成）、生姜汁调味料、凉拌汁、糖蒜汁、辣鲜露、鸡汁中的多种为主要原料，添加味精、酵母抽提物、白砂糖、食用盐、香辛料（辣椒、花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、山奈、月桂叶、砂仁、丁香、桂皮中的一种或几种）、白芷、花生、芝麻、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、双乙酸钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甘草酸铵（或甘草酸一钾或甘草酸三钾）、干贝粉、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、焦糖色、红曲红、日落黄、草菇味香精、料酒味香精中的一种或几种，经配料、混合、蒸煮、过滤、澄清、灭菌、灌装、包装而成的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省清酱源酿造厂（普通合伙）

QB