412994S-2023

河南辣乐香食品有限公司企业标准

Q/HLS 0003S-2023

液态复合调味料

2023-09-20 发布　　2023-09-20 实施

河南辣乐香食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南辣乐香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩坤。

HNQB

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。

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水、料酒、酸水解植物蛋白调味液、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、鸡汁调味料、肉/骨汤【以生活饮用水、鲜（冻）畜、禽骨产品（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨的一种或多种）、鲜（冻）畜、禽肉产品（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种），经熬煮、取汁】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加蚝汁、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、豆瓣酱、芝麻、大豆、牛肉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、酵母抽提物、腐乳、玉米淀粉、香辛料或料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拨、欧芹、芫荽籽、圆叶山奈、香荚兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的一种或多种）、白芷、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、冰乙酸、乳酸、食用酒精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、5′-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸(氨基乙酸)（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、赤藓红、辣椒红、辣椒油树脂、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理、配料、混合、高温杀菌、过滤或不过滤、灌装、包装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

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.6 蚝汁应符合SB/T 11191和GB 10133的规定。

2.1.7 浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁应符合GB 17325的规定。

2.1.8 鸡汁调味料料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

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

2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.12 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.13 日落黄应符合GB 6227.1的规定。

2.1.14 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.15 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.16 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.17 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.18 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.20 豆瓣酱应符合GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.21 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.22 食品用香精应符合GB 30616 的规定。

2.1.23 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.24 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.25 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.26 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.27 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.28 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.29 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.30 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。

2.1.31 香辛料或料粉（八角、干辣椒、花椒、麻椒、桂皮、小茴香、孜然、姜黄、葱、大蒜、生姜、芥末、洋葱、黑胡椒、红葱头、砂仁、山奈、甘草、高良姜、丁香、月桂叶、肉豆蔻、青花椒、草果）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.32 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.33 牛肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 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 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。

2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.40 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.41 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.42 纽甜应符合 GB 29944 的规定。

2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.44 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.45 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.46 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.47 腐乳应符合SB/T 10170的规定。

2.1.48 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.49 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513 的规定。

2.1.50 鸡粉调味料应符合SB/T 10415 的规定。

2.1.51 鸡精调味料应符合SB/T 10371 的规定。

2.1.52 菇精调味料应符合SB/T 10484 的规定。

2.1.53 鲜（冻）畜、禽肉产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.54 鲜（冻）畜、禽骨产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.55 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.56 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.57 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

2.1.58 甘氨酸(氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。

2.1.59 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.60 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.61 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.62 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色　泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂　质	允许有原料物质沉淀，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	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)[f]，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
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	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 [a]，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
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
纽甜 [a]，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）[a]，g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖[a]，g/kg	≤	0.25	GB 22255
赤藓红 [a]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄[a]，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
柠檬黄[a]，g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
β-胡萝卜素[a]，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
酸价（KOH）(以脂肪计）[b]，mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）[b]，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
甲基汞 [c]（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
3-氯-1，2-丙二醇 [d]，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素[e]， μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

3、b 酸价、过氧化值指标仅适用于含油型产品；使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的产品，酸价指标不适用；

4、c 仅适用于以水产及其制品（蚝汁）为主要原料的产品检验；

5、d 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验；

6、e 仅适用于添加浓缩苹果汁的检验。

7、f 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/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g	5	2	10	100	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

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 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。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留应符合 GB 31650 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（即食产品）、大肠菌群（即食产品）、酸价[仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，不适用该指标]、过氧化值（含油型）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水、料酒、酸水解植物蛋白调味液、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、鸡汁调味料、肉/骨汤【以生活饮用水、鲜（冻）畜、禽骨产品（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨的一种或多种）、鲜（冻）畜、禽肉产品（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）,经熬煮、取汁】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加蚝汁、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、豆瓣酱、芝麻、大豆、牛肉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、酵母抽提物、腐乳、玉米淀粉、香辛料或料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拨、欧芹、芫荽籽、圆叶山奈、香荚兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的一种或多种）、白芷、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、冰乙酸、乳酸、食用酒精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、5′-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸(氨基乙酸)（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、赤藓红、辣椒红、辣椒油树脂、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理、配料、混合、高温杀菌、过滤或不过滤、灌装、包装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》和制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准不包含水产调味品类产品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南辣乐香食品有限公司

HLN QB