410226S-2024

河南鸿亿稼食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2024

液态复合调味汁

2024-01-16 发布　　2024-01-16 实施

河南鸿亿稼食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南鸿亿稼食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈旭辉。

H N
Q B

液态复合调味汁

1 范围

本标准规定了液态复合调味汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、酱油、蚝油、蚝汁、蒸鱼豉油、食醋、食用酒精、黄酒、酸水解植物蛋白调味液、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、食用植物调和油、色拉油中的一种或几种）、果葡糖浆、浓缩苹果汁中的一种或几种为原料，加入或不加入酵母抽提物、味精、食用盐、白砂糖、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、孜然、肉桂、葱、姜、蒜、高良姜、草果、砂仁中的几种）、5’-呈味核苷酸二钠、5’-肌苷酸二钠、5’-鸟苷酸二钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、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（又名蔗糖素）、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或多种，经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、杀菌、灌装、封口、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汁。

根据原辅料不同可分为不同产品：红烧酱汁调味汁、生抽调味汁、味极鲜调味汁、蒸鱼豉油调味汁、醋味调味汁、酸味调味汁、料酒调味汁、风味调味汁、复合调味汁。

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酱油、蒸鱼豉油应符合GB 2717的规定。

2.1.3蚝油应符合GB/T 21999的规定。

2.1.4蚝汁应符合SB/T 11191的规定。

2.1.5食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。

2.1.6食用酒精应符合GB 31640的规定。

2.1.7黄酒应符合GB 2758和GB/T 13662的规定。

2.1.8酸水解植物蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。

2.1.9食用植物油应符合GB 2716的规定。

2.1.10果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。

2.1.11浓缩苹果汁应符合GB/T 18963和GB 17325的规定。

2.1.12酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。

2.1.13味精应符合GB 2720的规定。

2.1.14食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.15白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.16芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.17香辛料应符合GB/T 15691的规定。

2.1.185′-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.195’-肌苷酸二钠应符合GB 1886.97的规定。

2.1.205’-鸟苷酸二钠应符合GB 1886.170的规定。

2.1.21焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

2.1.22日落黄应符合GB 6227.1的规定。

2.1.23柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.24赤藓红应符合GB 17512.1的规定。

2.1.25红曲红应符合GB 1886.181的规定。

2.1.26山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.27苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.28双乙酸钠应符合GB 25538的规定。

2.1.29冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。

2.1.30乳酸应符合GB 1886.173的规定。

2.1.31柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.32黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.33羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。

2.1.34环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

2.1.35三氯蔗糖（又名蔗糖素）

2.1.36辣椒油树脂应符合GB 25531的规定。

2.1.37乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.38食品用香精应符合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	液体	取样品适量，置于无色透明烧杯中，室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，辨其滋味。
色　泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、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
氨基酸态氮（以氮计）[a]，g/L	≥	0.02	GB 5009.235
总酸（以乙酸计）[b]，g/100mL	≥	2.5	GB/T 5009.41 或 GB 12456
酒精度（20℃）[c]，%vol		2-15	GB 5009.225
食用盐（以 NaCl 计），%	≤	22	GB 5009.44
无机砷 （以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
苯甲酸钠（以苯甲酸计）[d]，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计）[d]，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠[d]，g/kg	≤	10	GB 5009.277
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计）[d]，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖[d]（又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
柠檬黄[d]，g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄[d]，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
赤藓红[d]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
3-氯-1,2 丙二醇[e]，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素[f]，μg/kg	≤	20	GB 5009.185

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

[a]仅适用于以酱油为主料产品；

[b]仅适用于醋味调味汁；[c]仅适用于料酒调味汁；

[d]仅适用于添加该添加剂的产品。

[e]仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验；

[f]仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验；

同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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。

2.4　微生物限量

即食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	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

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（仅适用于以酱油为主料产品）、总酸（仅适用于醋味调味汁）、酒精度（仅适用于料酒调味汁）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、酱油、蚝油、蚝汁、蒸鱼豉油、食醋、食用酒精、黄酒、酸水解植物蛋白调味液、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、食用植物调和油、色拉油中的一种或几种）、果葡糖浆、浓缩苹果汁中的一种或几种为原料，加入或不加入酵母抽提物、味精、食用盐、白砂糖、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、孜然、肉桂、葱、姜、蒜、高良姜、草果、砂仁中的几种）、5’-呈味核苷酸二钠、5’-肌苷酸二钠、5’-鸟苷酸二钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、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（又名蔗糖素）、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或多种，经配料、混合搅拌、过滤或不过滤、杀菌、灌装、封口、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汁。

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》制定本企业标准，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。

河南鸿亿稼食品有限公司

HN QB