410446S-2024

河南省千君府食品有限公司漯河分公司企业标准

Q/HQSL 0001S-2024

液态调味料

2024-02-18 发布　　2024-02-18 实施

河南省千君府食品有限公司漯河分公司 发布

前　　言

本标准由河南省千君府食品有限公司漯河分公司提出并起草。

本标准主要起草人：李付生。

H N
Q B

液态调味料

1 范围

本标准规定了液态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食醋（白醋或陈醋）、酿造酱油、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、味精、食用酒精、大豆油、辣椒粉、香辛料或粉[花椒、八角、肉豆蔻、小茴香、丁香、肉桂、桂皮、香叶（月桂叶）中的几种]、陈皮、蚝汁、水解植物（大豆）蛋白液、鸡肉粉、酵母抽提物中的几种为原料，加入或不加入谷氨酸钠、5′-呈味核苷酸二钠、蔗糖脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、β-胡萝卜素、辣椒油树脂、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精中的几种或多种，经配料、混合、过滤或不过滤、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的复合产品即食或非即食液态调味料。

根据食用方式不同可分为：即食液态调味料、非即食液态调味料。

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食醋（白醋或陈醋）应符合 GB 2719 的规定。

2.1.3酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.4白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.6食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

2.1.9大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.11香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.13蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。

2.1.14水解植物（大豆）蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.15鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.16酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.17谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.185′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.19蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.20D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.21环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.22乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.23天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.24羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.25焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.26日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.27柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.28红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.29β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.30辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.31冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.32柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.33黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.34山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.35苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.36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	液体	从适量样品，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、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
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯[a]，g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
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[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
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
酒精度[b]（20°C），%vol	≥	1.0	GB 5009.225
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
3-氯-1，2-丙二醇[c]，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
氨基酸态氮[d]（以氮计），g/L	≥	0.02	GB 5009.235
总酸（以乙酸计）[e]，g/100mL	≥	2.5	GB 12456

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品；

b 适用于以食用酒精为主料的产品；

c 适用于使用水解植物（大豆）蛋白液的产品；

d 适用于以酿造酱油为主料的产品；

e 适用于以食醋为主料的产品；

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（若非指定，均以 CFU/g 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	0/25g	-	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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物残留限量应符合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、氨基酸态氮（仅适用于酿造酱油为主料的产品）、总酸（仅适用于以食醋为主料的产品）、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。

HNQB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食醋（白醋或陈醋）、酿造酱油、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、味精、食用酒精、大豆油、辣椒粉、香辛料或粉[花椒、八角、肉豆蔻、小茴香、丁香、肉桂、桂皮、香叶（月桂叶）中的几种]、陈皮、蚝汁、水解植物（大豆）蛋白液、鸡肉粉、酵母抽提物中的几种为原料，加入或不加入谷氨酸钠、5′-呈味核苷酸二钠、蔗糖脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、β-胡萝卜素、辣椒油树脂、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精中的几种或多种，经配料、混合、过滤或不过滤、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的复合产品即食或非即食液态调味料。

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》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。

本标准中铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省千君府食品有限公司漯河分公司