



410573S-2024



河南加多多食品有限公司企业标准

Q/HJS 0009S-2024

液态复合调味料

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

河南加多多食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南加多多食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：苗颖、郝亚勤、刘孝。

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、畜禽肉汤【以鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鸡骨、鲜（冻）鸡爪、鲜（冻）鸡翅、鲜（冻）牛骨、鲜（冻）牛排骨、鲜（冻）猪骨、鲜（冻）猪蹄、鲜（冻）猪排骨、鲜（冻）鸭架、鲜（冻）鸭掌、鲜（冻）鸭翅、鲜（冻）鸭脖中的一种或几种为原料，加生活饮用水熬煮而成】、鸡肉粉、鸡精调味料、鸡骨粉、牛肉粉、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、芝麻酱、花生酱、郫县豆酱、番茄酱、黄豆酱、酿造酱（甜面酱、黄酱、蚕豆酱中的一种或几种）、酱腌菜（酸白菜、酸萝卜、酸笋、糖蒜中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油（酿造酱油）、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、白酒、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜黄粉、甘草粉、葱粉、姜粉、蒜粉、脱水葱、芥末粉、芝麻中的一种或几种）、酵母抽提物、果葡糖浆、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白粉（豆粕、味精、麦芽糊精、二氧化硅、食品用香精）、鸡全蛋粉、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加或不添加乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、麦芽糊精、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆分离蛋白、食品用香精、食品用香料、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三氯蔗糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒红、红曲米、柠檬黄、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、姜黄、焦糖色中的一种或几种，经原料预处理或不处理、调配混合、加热熬制杀菌或不熬制、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味品的复合液体调味料（包括即食和非即食）。

根据食用方法不同可将产品分为不同种类：即食型液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鸡骨、鲜（冻）鸡爪、鲜（冻）鸡翅、鲜（冻）牛骨、鲜（冻）牛排骨、鲜（冻）猪骨、鲜（冻）猪蹄、鲜（冻）猪排骨、鲜（冻）鸭架、鲜（冻）鸭掌、鲜（冻）鸭翅、鲜（冻）鸭脖应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.3 鸡肉膏、鸡骨汤膏、酸水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 鸡肉粉、鸡骨粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.5 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.7 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.8 郫县豆酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱、酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油、蒸鱼豉油（酿造酱油）应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.29 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30 速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.31 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

- 2.1.36 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.37 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.42 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.44 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.47 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.48 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.49 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.50 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.51 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.52 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.53 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.54 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.55 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.56 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 25540 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 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.60 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.61 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.62 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.63 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.64 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.65 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.66 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.67 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.68 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.69 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.70 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	液态或浑浊液态	取样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许有原料物质沉淀	

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/100mL	≤	16	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100mL	≥	0.1	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	
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 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 5009.298
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 指标仅适于使用该添加剂的产品; b 指标仅适于原料中添加酸水解植物蛋白粉的产品			
同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽的着色剂)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

即食型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

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数(仅限即食产品)、大肠菌群(仅限即食产品)的检验。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、畜禽肉汤【以鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鸡骨、鲜（冻）鸡爪、鲜（冻）鸡翅、鲜（冻）牛骨、鲜（冻）牛排骨、鲜（冻）猪骨、鲜（冻）猪蹄、鲜（冻）猪排骨、鲜（冻）鸭架、鲜（冻）鸭掌、鲜（冻）鸭翅、鲜（冻）鸭脖中的一种或几种为原料，加生活饮用水熬煮而成】、鸡肉粉、鸡精调味料、鸡骨粉、牛肉粉、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、芝麻酱、花生酱、郫县豆酱、番茄酱、黄豆酱、酿造酱（甜面酱、黄酱、蚕豆酱中的一种或几种）、酱腌菜（酸白菜、酸萝卜、酸笋、糖蒜中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油（酿造酱油）、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、白酒、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜黄粉、甘草粉、葱粉、姜粉、蒜粉、脱水葱、芥末粉、芝麻中的一种或几种）、酵母抽提物、果葡糖浆、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白粉（豆粕、味精、麦芽糊精、二氧化硅、食品用香精）、鸡全蛋粉、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加或不添加乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、麦芽糊精、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆分离蛋白、食品用香精、食品用香料、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三氯蔗糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒红、红曲米、柠檬黄、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、姜黄、焦糖色中的一种或几种，经原料预处理或不处理、调配混合、加热熬制杀菌或不熬制、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味品的复合液体调味料（包括即食和非即食）。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南加多多食品有限公司