



411003S-2024



河南省佳缘香食品有限公司企业标准

Q/HJYX 0001S-2024

液态复合调味料

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

河南省佳缘香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省佳缘香食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：李博。

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、酿造酱油（蒸鱼豉油、生抽、老抽）、酿造食醋、食用盐中的几种为主要原料，添加辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、大豆油、芝麻油、白砂糖、香辛料或香辛料粉（辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、香葱、姜黄、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、豆蔻、香菜籽、薄荷、迷迭香中的一种或几种）、葱、姜、白芷、味精、蚝油、鱼露、黄酒、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、料酒、松茸、芝麻、冰糖、麦芽糖浆、鸡肉抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉、鸡汁调味料、干贝素（琥珀酸二钠）、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、焦糖色（普通法）、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、辣椒油树脂、黄原胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、 β -胡萝卜素、日落黄、红曲红、赤藓红、食用香精中的几种，经配料、混合搅拌、杀菌或不杀菌、灌装封口、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据产品不同分为：即食产品和非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油（蒸鱼豉油、生抽、老抽）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 鱼露应符合 SB/T 10324 和 GB 10133 的规定。

- 2.1.14 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.16 浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T10416 的规定。
- 2.1.18 松茸应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.20 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 鸡肉抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉、鸡汁调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.24 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.31 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.34 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.39 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.40 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.41 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.43 葱、姜应新鲜、清洁、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	从样品中抽取50mL，将本品倒入一洁净烧杯中，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味、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/100mL	≤ 25.0	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
赤藓红 ^a （以赤藓红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
无机砷 ^c （以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

注：带*项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产品的检验；

b 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品的检验；

c 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，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 微生物限量

即食液态复合调味料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	100	GB 4789. 3 平板计数法
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
^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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食液态复合调味料）、大肠菌群（即食液态复合调味料）。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、酿造酱油（蒸鱼豉油、生抽、老抽）、酿造食醋、食用盐中的几种为主要原料，添加辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、大豆油、芝麻油、白砂糖、香辛料或香辛料粉（辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、香葱、姜黄、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、豆蔻、香菜籽、薄荷、迷迭香中的一种或几种）、葱、姜、白芷、味精、蚝油、鱼露、黄酒、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、料酒、松茸、芝麻、冰糖、麦芽糖浆、鸡肉抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉、鸡汁调味料、干贝素（琥珀酸二钠）、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、焦糖色（普通法）、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、辣椒油树脂、黄原胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、 β -胡萝卜素、日落黄、红曲红、赤藓红、食用香精中的几种，经配料、混合搅拌、杀菌或不杀菌、灌装封口、包装加工而成的含有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》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。

河南省佳缘香食品有限公司