



411302S-2024



河南大狼沟调味品有限公司企业标准

Q/HDT 0001S-2024

液体复合调味料

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

河南大狼沟调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南大狼沟调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈松林、李易霏。

H N

Q B

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以生活饮用水、酿造酱油、食醋、食用酒精、黄豆酱、蚝汁、食用盐、白砂糖中的几种为主要原料，添加香辛料粉(黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱中的一种或几种)、香辛料水煮液(黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种经水煮过滤)、芝麻、浓缩苹果汁、麦芽糊精、果葡糖浆、味精、焦糖色、食用玉米淀粉、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、乙酰磺胺酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、酵母抽提物、鸡肉抽提物、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、栀子黄、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、食用香精(豉油香精、米酒香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、酱香味香精中的一种或几种)中的多种，经混合搅拌、杀菌(或不杀菌)、灌装、加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食或即食液体复合调味料。

根据添加原料不同分为:红烧酱汁液体复合调味料、一品红烧王液体复合调味料、白酱油液体复合调味料、草菇红烧酱汁液体复合调味料、鲜味生抽液体复合调味料、生抽液体复合调味料、金标生抽液体复合调味料、味极鲜液体复合调味料、一品鲜液体复合调味料、蘸汁液体复合调味料、烧烤汁液体复合调味料、凉拌汁液体复合调味料、卤汁液体复合调味料、蒸鱼豉油液体复合调味料、拌面鲜液体复合调味料、拌面鲜液体复合调味料、美极鲜味汁液体复合调、糖蒜醋液体复合调味料、料酒调味汁液体复合调味料、蚝油液体复合调味料、油醋汁液体复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.3 香辛料粉(黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

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

2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

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

2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.15 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.16 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 食用香精(豉油香精、米酒香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、酱香味香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 鸡肉抽提物应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.32 蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.36 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.37 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 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	取出100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中,在自然光条件下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味,无其他不良的气味	

滋味	鲜咸，同时具有本品应有的滋味	水漱口，品尝其滋味
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 ^a (以氮计), g/L	≥	0.1 GB 5009.235
总酸(以乙酸计), g/100mL	≤	5.0 GB 12456
食用盐(以 NaCl 计), g/100mL	≤	20 GB 5009.44
酒精度 ^d (20℃), %vol		1-10 GB 5009.225
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8 GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1 GB 5009.11
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5 GB 5009.121
日落黄 ^b , g/kg	≤	0.2 GB 5009.35
柠檬黄 ^b , g/kg	≤	0.15 GB 5009.35
赤藓红 ^b , g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
栀子黄 ^b , g/kg	≤	1.5 GB 5009.149
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25 GB 5009.298
阿斯巴甜 ^b , g/kg	≤	1.2 GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg	≤	0.5 GB 5009.140
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20 GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用添加酱油的产品检验；

b 仅适用添加该食品添加剂产品的检验；

c 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验；

d 仅适用于添加食用酒精的产品检验；

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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

即食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, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN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

注: a样品的采集和处理按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

生产加工过程的卫生要求应符合 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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数(即食检测)、大肠菌群(即食检测)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用以生活饮用水、酿造酱油、食醋、食用酒精、黄豆酱、蚝汁、食用盐、白砂糖中的几种为主要原料，添加香辛料粉(黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱中的一种或几种)、香辛料水煮液(黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种经水煮过滤)、芝麻、浓缩苹果汁、麦芽糊精、果葡糖浆、味精、焦糖色、食用玉米淀粉、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、乙酰磺胺酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、酵母抽提物、鸡肉抽提物、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、栀子黄、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、食用香精(豉油香精、米酒香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、酱香味香精中的一种或几种)中的多种，经混合搅拌、杀菌(或不杀菌)、灌装、加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食或即食液体复合调味料。

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》要求制定本企业标准，作为组织生产、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。

河南大狼沟调味品有限公司

QB