



411131S-2024



河南御膳杞道食品科技有限公司企业标准

Q/HYQS 0005S-2024

# 液态复合调味料

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

河南御膳杞道食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南御膳杞道食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南御膳杞道食品科技有限公司。

本标准主要起草人：杜雅雅。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、八角、桂皮、小茴香、孜然、辣椒、胡椒、大葱、生姜、大蒜、乌梅、山楂中的几种为原料，加入生活饮用水，经预处理、盐渍、煮沸、过滤，添加酿造酱油、酿造食醋、黄豆酱、调味料酒、蚝油、鱼露、大豆色拉油、白砂糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种，添加 5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、玉米淀粉、黄原胶、虾酱、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、食品用香精、焦糖色、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌，包装而制成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据原料不同，可以分为：即食类复合调味料、非即食类复合调味料。

## 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 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.3 桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 蚝油应符合 GB/T 21988 的规定。
- 2.1.13 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.22 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.30 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.31 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.32 山楂、乌梅应符合 NY/T 1041 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   | 液态或有少量颗粒物        | 取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色 泽   | 具有本品应有的色泽        |                                                                 |
| 滋味、气味 | 具有本品应有的气味、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/100g            | ≤ 20  | GB 5009.44  |
| 无机砷 <sup>a</sup> （以 As 计），mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.11  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                | ≤ 0.8 | GB 5009.12  |
| 山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg  | ≤ 1.0 | GB 5009.28  |
| 展青霉素 <sup>c</sup> ，μg/kg        | ≤ 20  | GB 5009.185 |

注 1：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2：a 可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷。

注 3：b 仅适用于添加山梨酸钾的产品检验。

注 3：c 仅适用于添加山楂的产品检验。

## 2.4 微生物限量

即食类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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|-----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                 | n                     | c | m               | M               |            |
| 菌落总数, CFU/mL    | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, CFU/mL    | 5                     | 2 | 10              | 100             | 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：<sup>a</sup> 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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

液态复合调味料是以食用盐、八角、桂皮、小茴香、孜然、辣椒、胡椒、大葱、生姜、大蒜、乌梅、山楂中的几种为原料，加入生活饮用水，经预处理、盐渍、煮沸、过滤，添加酿造酱油、酿造食醋、黄豆酱、调味料酒、蚝油、鱼露、大豆色拉油、白砂糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种，添加 5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、玉米淀粉、黄原胶、虾酱、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、食品用香精、焦糖色、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌，包装而制成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。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。

河南御膳杞道食品科技有限公司