



412073S-2017



河南三明食品有限公司企业标准

Q/HSS 0003S-2017

调味汁

2017-09-01 发布

2017-09-01 实施

河南三明食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南三明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨笑雨、段太文、魏亚丽。

本标准由Q/HSS 0003S-2017替代为Q/HSS 0003S-2014；

与原标准相比，本标准内容有如下变化：

- 标准编码由 Q/HSS 0003S-2014 修改为 Q/HSS 0003S-2017；
- 修改了范围；
- 更新了规范性引用文件；
- 修改了原料要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物指标；
- 修改了试验方法；
- 修改了编制说明。

调味汁

1 范围

本标准规定了调味汁的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以酱油、辣椒酱、郫县豆瓣酱、绵白糖、鱼露、食盐、水为主要原料，添加香辛料粉（花椒、孜然、大茴、肉桂、草果、桂皮、丁香、胡椒、山奈、小茴、香叶）、食品添加剂（谷氨酸钠、黄原胶、焦糖色、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、苯甲酸钠），经原料混合、搅拌、杀菌、灌装制成的调味汁。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 酱油应符合 GB2717 的规定。
- 2.1.2 辣椒酱应符合 NY/T1070 的规定。
- 2.1.3 郫县豆瓣应符合 GB/T20560 的规定。
- 2.1.4 绵白糖应符合 GB/T1445 和 GB13104 的规定。
- 2.1.5 鱼露应符合 SB/T10324 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.8 香辛料（花椒、孜然、大茴、肉桂、草果、桂皮、丁香、胡椒、山奈、小茴、香叶）应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GH/T1142 的规定。
- 2.1.10 孜然应符合 GB/T22267 的规定。
- 2.1.11 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T8967 的规定。
- 2.1.13 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合 GB1886.184 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	试验方法
性状	粘稠液体	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，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	浅黄色至茶褐色，有光泽	
气味	浓郁的辣香、酱香、植物油香及天然香辛料香气，香气纯正	
滋味	有本品浓郁的独特风味	
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	检测方法

氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	0.01	GB 5009.235
总酸（以乳酸计），g/100g	≤	2.00	GB/T 12456
食盐（以氯化钠计），g/100g	≤	10.0	GB 5009.44
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

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

食品添加剂使用量应符合 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；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量、氨基酸态氮、食盐、总酸、大肠菌群、菌落总数；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

调味汁是以酱油、辣椒酱、郫县豆瓣酱、绵白糖、鱼露、食盐、水为主要原料，添加香辛料粉（花椒、孜然、大茴、肉桂、草果、桂皮、丁香、胡椒、山奈、小茴、香叶）、食品添加剂（谷氨酸钠、黄原胶、焦糖色、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、苯甲酸钠），经原料混合、搅拌、杀菌、灌装制成的。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DBS41/ 001 《食品安全地方标准 复合调味料》和《调味料产品生产许可证审查细则》、要求制订本企业标准，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。

河南三明食品有限公司
2017年8月07日

H N
Q B