



413603S-2018



河南征轮味业有限公司企业标准

Q/HZW 0001S-2018

液体调味料

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

河南征轮味业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南征轮味业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜爱萍。

本标准自发布之日起替代 Q/HZW 0001S-2016(备案号：411644S-2016；备案日期：2016/8/5)。

H N

Q B

液体调味料

1 范围

本标准规定了液体调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油（水、大豆、小麦粉、食用盐）、酿造食醋、食用盐、白砂糖、DL-苹果酸、冰醋酸、柠檬酸、谷氨酸钠（味精）、5'-肌苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、焦糖色、日落黄、红曲红、酵母抽提物、辣椒酱、大豆油、辣椒油树脂、麦芽糊精、食品香料（花椒油）、香辛料粉（花椒、八角、小茴香、辣椒、蒜粉、桂皮）、食用香精（鸡肉味香精、酱油香精）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的几种为原料，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的液体调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.6 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.16 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 花椒油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 香辛料粉（花椒、八角、小茴香、辣椒、蒜粉、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 鸡肉味香精、酱油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	半流动状或液体	将试样置于白瓷盘内，在自然光下观察其性状、色泽、杂质；嗅其气味、用温开水漱口品尝滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	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
总酸（以乳酸计）/（g/100mL）	≤ 12.0	GB/T 12456
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100mL）	≤ 20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100mL）	≥ 0.01	GB 5009.235
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
苯甲酸钠（以苯甲酸计）/（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.28
日落黄（以日落黄计）/（g/kg）（仅限添加日落黄的液体调味料）	≤ 0.2	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）/（g/kg）（仅限红烧鸡汁调味料）	≤ 0.5	GB/T 5009.140
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）/（g/kg）	≤ 0.25	GB 5009.121

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
注：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

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 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌/（/25mL）	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/mL）	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
霉菌/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ³	

^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 生产加工过程中的卫生要求

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；兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、氨基酸态氮、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油（水、大豆、小麦粉、食用盐）、酿造食醋、食用盐、白砂糖、DL-苹果酸、冰醋酸、柠檬酸、谷氨酸钠（味精）、5'-肌苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、焦糖色、日落黄、红曲红、酵母抽提物、辣椒酱、大豆油、辣椒油树脂、麦芽糊精、食品香料（花椒油）、香辛料粉（花椒、八角、小茴香、辣椒、蒜粉、桂皮）、食用香精（鸡肉味香精、酱油香精）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的几种为原料，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的液体调味料。

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《调味料产品生产许可证审查细则》的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。

河南征轮味业有限公司