



413610S-2018



河南裕农食品有限公司企业标准

Q/HYN 0003S-2018

液态复合调味料

2018-12-05 发布

2018-12-05 实施

河南裕农食品有限公司 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》编写。

本标准由河南裕农食品有限公司提出并起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准起草人：胡东、潘莉娟。

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要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋、配制食醋、酿造酱油、蒸鱼豉油、蚝油、鱼露、食用盐、味精、白砂糖、大豆油、花生油、橄榄油、葵花籽油、芝麻油、玉米淀粉、红薯淀粉、蜂蜜、培根、葡萄酒、清酒、白酒、黄酒、料酒、味淋、芝麻、花生碎、核桃碎、鸡粉调味料、鸡精调味料、草莓酱、蓝莓酱、沙拉酱、豆豉酱、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、韩式辣酱（辣椒酱）、味增（面鼓酱）、青辣芥、复合调味料【辣鲜露、木鱼素〔鲣鱼粉、淀粉、葡萄糖、食盐、水解蛋白、鲣鱼提取物、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）、麦芽糊精〕、火锅底料〔牛油、色拉油、郫县豆瓣、白酒、醪糟、糍粑、海椒、生姜、大蒜、花椒、豆豉、碎米、芽菜、冰糖、辣椒面〕、烧烤酱〔酱油、白糖、米酒、冰糖、姜粉、辣椒末、黄酒〕、柱候酱〔水、非转基因黄豆、小麦粉、白砂糖、食用盐、芝麻油、谷氨酸钠、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠〕、复合调味王〔砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、大料、小茴香、白芷、山奈、高良姜、干姜〕、辛辣调味酱〔辣椒粉、花椒粉、酱油、盐、味精、白糖、料酒、姜、麻油〕、海鲜酱〔白砂糖、黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、水、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠〕、菌菇汁〔水、食用盐、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用香精、蘑菇粉调味料、菌菇调味粉、茶树菇粉、酵母提取物、植物油、酸水解植物蛋白调味粉〕、虾味浓汤〔水、南美白虾虾头、洋葱、番茄糊、番茄沙司、西芹、黄酒、胡萝卜、大豆油、香辣海鲜酱〕、真味海珍酱调味料（水、山梨糖醇、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯，5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、β-胡萝卜素、阿斯巴甜、食用盐、水解植物蛋白、蚝风味调味料、虾味调味料、香辛料、食用香精）、大蒜、鸡精、预糊化淀粉、食用盐、小麦淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯〕、奶香风味酱〔水、植物油、果葡糖浆、蛋黄液、芥末酱、白砂糖、酿造食醋、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠）、柠檬汁、食用盐、香辛料、酵母抽提物、乳粉、柑橘粉〕、浓缩鸡汁〔水、食用盐、鸡骨肉汁（水、鸡骨肉、食用盐、维生素 E）、谷氨酸钠、白砂糖、食用鸡油（鸡油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、牛肉清汤粉〔食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、焦糖色、5'-肌苷酸二钠、二氧化硅、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠）、白砂糖、淀粉、洋葱粉、牛肉粉调味料、水解植物蛋白、食用

香精、牛油、大蒜粉、香辛料]]、果蔬汁液 [新鲜蔬菜和水果 (见附录 A) 经清洗、榨汁]、牛奶、脱脂奶、乳粉、炼乳、奶酪、黄油、起酥油、人造奶油、藻类制品 (紫菜粉、发菜粉) 中的一种或多种进行调配, 添加或不添加食品添加剂 (5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、焦糖色、山梨酸钾)、香辛料 (八角、白胡椒、黑胡椒、丁香、辣椒、花椒、麻椒、桂皮、香叶、草果、甜罗勒 (罗勒叶)、肉豆蔻、姜、葱、蒜)、明胶、食品用香精 (牛肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精、虾味香精、乳味香精)、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或多种, 经过选料、调配、熬制或不熬制、包装而成的液态复合调味料。

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 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 配制食醋应符合 SB/T 10337 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.6 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 大豆油、花生油、橄榄油、葵花籽油、芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.13 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.14 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.15 清酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.16 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.17 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.18 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19 味淋应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.20 芝麻、花生碎、核桃碎应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 草莓酱、蓝莓酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.24 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.25 豆豉酱、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、味增（面鼓酱）应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.27 韩式辣酱（辣椒酱）应符合的 NY/T 1070 规定。
- 2.1.28 青辣芥应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.29 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.30 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.31 复合调味料【辣鲜露、木鱼素、火锅底料、烧烤酱、柱候酱、复合调味王、辛辣调味酱、海鲜酱、菌菇汁、虾味浓汤、奶香风味酱、浓缩鸡汁、牛肉清汤粉】应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 新鲜蔬菜和水果（见附录 A）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合的 GB 2762 和 GB2763 的规定。
- 2.1.33 牛奶、脱脂奶、乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.34 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.35 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.36 黄油、起酥油、人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.37 藻类制品（紫菜粉、发菜粉）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.385'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.42 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.43 香辛料（八角、白胡椒、黑胡椒、丁香、辣椒、花椒、麻椒、桂皮、香叶、草果、甜罗勒（罗勒叶）、肉豆蔻、姜、葱、蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.44 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.45 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精、虾味香精、乳味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.47 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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	取样品 1 份，置于白色洁净瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g （仅适用于添加食用盐的产品）	≤ 35.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg （仅适用于添加苹果汁的产品）	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg （仅适用于添加山梨酸钾的产品）	≤ 1.0	GB 5009.28
酸价（以脂肪计）(KOH) ^a ，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^b ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.19
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于含油型（配料中有植物油或动物油脂及其制品）的产品，且未使用发酵型配料（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）和酸性配料（食醋、乳酸、柠檬酸、番茄酱）的产品。 ^b 仅适用于含油型（配料中有植物油或动物油脂及其制品）的产品。 ^c 仅限于以水产动物及其制品为主要原料的产品；可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时；不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。		

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（若非指定，均以 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/mL	1.5 MPN/mL	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
酵母	5	2	10^2	10^3	
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 O157:H7, /25mL (仅适用于添加牛肉及其制品的产品)	5	0	0	-	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特菌, /25mL (仅适用于添加肉及肉制品的产品)	5	0	0	-	GB 4789.30
副溶血性弧菌, MPN/mL (仅适用于添加水产制品的产品)	5	1	10^2	10^3	GB 4789.7
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
霉菌、酵母指标不适用于以发酵制品(如发酵酱类、腐乳、豆豉等)为主要原料,且后序无杀菌工艺的产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 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, 农药残留量应符合 GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

新鲜蔬菜和水果目录

芸薹类蔬菜：甘蓝、白菜
叶菜类蔬菜：结球生菜、叶用莴苣
豆类蔬菜：甜豆、豇豆
块根和块茎类蔬菜：红薯、紫薯、萝卜、胡萝卜、生姜、土豆
茎类蔬菜：豆芽菜、芹菜
其他新鲜蔬菜：香椿芽苗菜、洋葱、香菜、法香、大葱、番茄、樱桃番茄、甜椒、黄瓜
新鲜水果：葡萄、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋、配制食醋、酿造酱油、蒸鱼豉油、蚝油、鱼露、食用盐、味精、白砂糖、大豆油、花生油、橄榄油、葵花籽油、芝麻油、玉米淀粉、红薯淀粉、蜂蜜、培根、葡萄酒、清酒、白酒、黄酒、料酒、味淋、芝麻、花生碎、核桃碎、鸡粉调味料、鸡精调味料、草莓酱、蓝莓酱、沙拉酱、豆豉酱、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、韩式辣酱（辣椒酱）、味增（面鼓酱）、青辣芥、复合调味料【辣鲜露、木鱼素〔鲣鱼粉、淀粉、葡萄糖、食盐、水解蛋白、鲣鱼提取物、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）、麦芽糊精〕、火锅底料〔牛油、色拉油、郫县豆瓣、白酒、醪糟、糍粑、海椒、生姜、大蒜、花椒、豆豉、碎米、芽菜、冰糖、辣椒面〕、烧烤酱〔酱油、白糖、米酒、冰糖、姜粉、辣椒末、黄酒〕、柱候酱〔水、非转基因黄豆、小麦粉、白砂糖、食用盐、芝麻油、谷氨酸钠、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠〕、复合调味王〔砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、大料、小茴香、白芷、山奈、高良姜、干姜〕、辛辣调味酱〔辣椒粉、花椒粉、酱油、盐、味精、白糖、料酒、姜、麻油〕、海鲜酱〔白砂糖、黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、水、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠〕、菌菇汁〔水、食用盐、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用香精、蘑菇粉调味料、菌菇调味粉、茶树菇粉、酵母提取物、植物油、酸水解植物蛋白调味粉〕、虾味浓汤〔水、南美白虾虾头、洋葱、番茄糊、番茄沙司、西芹、黄酒、胡萝卜、大豆油、香辣海鲜酱〕、真味海珍酱调味料（水、山梨糖醇、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯，5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、β-胡萝卜素、阿斯巴甜、食用盐、水解植物蛋白、蚝风味调味料、虾味调味料、香辛料、食用香精）、大蒜、鸡精、预糊化淀粉、食用盐、小麦淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯〕、奶香风味酱〔水、植物油、果葡糖浆、蛋黄液、芥末酱、白砂糖、酿造食醋、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠）、柠檬汁、食用盐、香辛料、酵母抽提物、乳粉、柑橘粉〕、浓缩鸡汁〔水、食用盐、鸡骨肉汁（水、鸡骨肉、食用盐、维生素 E）、谷氨酸钠、白砂糖、食用鸡油（鸡油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、牛肉清汤粉〔食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、焦糖色、5'-肌苷酸二钠、二氧化硅、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠）、白砂糖、淀粉、洋葱粉、牛肉粉调味料、水解植物蛋白、食用香精、牛油、大蒜粉、香辛料〕〕、果蔬汁液〔新鲜蔬菜和水果（见附录 A）经清洗、榨汁〕、牛奶、脱脂奶、乳粉、炼乳、奶酪、黄油、起酥油、人造奶油、藻类制品（紫菜粉、发菜粉）中的一种或多种进行调配，添加或不添加食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、焦糖色、山梨酸钾）、香辛料（八角、白胡椒、黑胡椒、丁香、辣椒、花椒、麻椒、桂皮、香叶、草果、甜罗勒（罗勒叶）、肉豆蔻、姜、葱、蒜）、明胶、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精、虾味香精、乳

味香精)、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或多种,经过选料、调配、熬制或不熬制、包装而成的液态复合调味料。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 DBS41/001《食品安全地方标 复合调味料》制订了本企业标准,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。

河南裕农食品有限公司

H N

Q B