



411235S-2018



河南欣曼食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2018

液态复合调味料

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

河南欣曼食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南欣曼食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨辉辉。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以猪肉、猪骨、鸡肉为原料，经清洗、大豆色拉油炸制、煮制、过滤，生姜、洋葱、香菜、番茄、蒜、芹菜、红萝卜，经清洗、去皮或不去皮、切片或粉碎、大豆色拉油炸制或炒制，加入水、味精、鸡精、食用盐、白砂糖、冰糖、酱油、蚝油、米酒、咖喱粉、椰浆、稀奶油、花生仁（经粉碎）、花生酱、黄油、培根（经切碎）、小麦粉、番茄沙司、番茄酱、琥珀酸二钠、高汤（猪骨、鸡爪、鸡肉，经清洗、熬制）、鲍鱼素（鲍鱼提取物、谷氨酸钠、肌苷酸钠、鸟苷酸钠、食用盐、天然香料）、油膏（水、黄豆、小麦、食盐、糯米、淀粉、砂糖、甘草及蔗糖素、山梨酸钾）、咖喱胆（洋葱碎、香菜、番茄、香茅、味精、胡椒粉、黄姜粉、鸡精、白砂糖、沙姜粉、八角粉、小茴香粉）、香辛料粉（白胡椒、黑胡椒、辣椒、香茅、甜罗勒、姜、八角、小茴香、香叶），以上原辅料的多种，经配料、混合、熬制、过滤或不过滤、冷却、包装加工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 猪肉、猪骨、鸡肉、鸡爪应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 生姜、洋葱、香菜、番茄、蒜、芹菜、红萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.12 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

- 2.1.13 椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.15 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.16 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.17 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.18 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.19 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.20 番茄沙司应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.21 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.22 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.23 鲍鱼素、油膏应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.24 咖喱胆（洋葱碎、香菜、番茄、香茅、味精、胡椒粉、黄姜粉、鸡精、白砂糖、沙姜粉、八角粉、小茴香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 香辛料粉（辣椒、白胡椒、黑胡椒、姜、八角、小茴香、香茅、香叶、甜罗勒）应符合 GB/T 15691 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，置于透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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 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	≤ 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

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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（若非指定，均以 CFU/g 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/g	1.5 MPN/g	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/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

注： 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。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，兽药残留限量应符合相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群。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猪肉、猪骨、鸡肉为原料，经清洗、大豆色拉油炸制、煮制、过滤，生姜、洋葱、香菜、番茄、蒜、芹菜、红萝卜，经清洗、去皮或不去皮、切片或粉碎、大豆色拉油炸制或炒制，加入水、味精、鸡精、食用盐、白砂糖、冰糖、酱油、蚝油、米酒、咖喱粉、椰浆、稀奶油、花生仁（经粉碎）、花生酱、黄油、培根（经切碎）、小麦粉、番茄沙司、番茄酱、琥珀酸二钠、高汤（猪骨、鸡爪、鸡肉，经清洗、熬制）、鲍鱼素（鲍鱼提取物、谷氨酸钠、肌苷酸钠、鸟苷酸钠、食用盐、天然香料）、油膏（水、黄豆、小麦、食盐、糯米、淀粉、砂糖、甘草及蔗糖素、山梨酸钾）、咖喱胆（洋葱碎、香菜、番茄、香茅、味精、胡椒粉、黄姜粉、鸡精、白砂糖、沙姜粉、八角粉、小茴香粉）、香辛料粉（白胡椒、黑胡椒、辣椒、香茅、甜罗勒、姜、八角、小茴香、香叶），以上原辅料的多种，经配料、混合、熬制、过滤或不过滤、冷却、包装加工而成的。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 DBS 41/001《食品安全地方标准 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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南欣曼食品有限公司

QB