



411249S-2018



河南中容食品工业有限公司企业标准

Q/HZS 0004S-2018

液态复合调味料

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

河南中容食品工业有限公司 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》的规则进行编写。

本标准由河南中容食品工业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李世勇。

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、贮存等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、生活饮用水、味精、植物油（大豆油、芝麻油）、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、鸡精调味料、干贝素（海鲜粉调味料）、海鲜粉、食醋、蘑菇粉、维生素 E（dl- α -生育酚）、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、香叶、草果、桂皮、肉豆蔻、甘草、孜然、辣椒、陈皮、胡椒、白芷、山奈、生姜、蒜、葱、洋葱中的一种或几种，经粉碎）、果葡糖浆、麦芽糊精、焦糖色、辣椒油树脂、酱油、山梨酸钾、酵母抽提物、鸡肉抽提物、牛肉抽提物、水解植物（大豆）蛋白粉液、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、蒜味香精、姜味香精）中的多种为原料，经配料、混合、搅拌（加热杀菌）、包装加工而成的液态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 干贝素（海鲜粉调味料）、海鲜粉应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.11 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 蘑菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 维生素 E（dl- α -生育酚）应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.14 香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、香叶、草果、桂皮、肉豆蔻、甘草、孜然、辣椒、陈皮、胡椒、白芷、山奈、生姜、蒜、葱、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。

- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.22 水解植物（大豆）蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.23 食用香精（鸡肉抽提物、牛肉抽提物、鸡肉香精、牛肉香精、蒜味香精、姜味香精）应符合 GB 30616 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 100g 样品,置于洁净白瓷盘内,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、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 | |
| 气、滋味 | 具有原料物质的混合气、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 | ≤ 25.0 | GB 5009.44 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg | ≤ 0.4（仅限于添加酸水解植物蛋白的产品） | GB 5009.191 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg | ≤ 0.5（仅限于添加干贝素、海鲜粉的产品） | GB 5009.17 |
| 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg | ≤ 1.0（仅限于添加山梨酸钾的产品） | GB 5009.28 |

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

即食产品的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/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 |
| 霉菌/（CFU/mL） | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |
| 酵母/（CFU/mL） | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |

| | | | | | |
|-------------------|---|---|-----|-------|-------------|
| 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 |

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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 的要求; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量, 即食产品应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、生活饮用水、味精、植物油（大豆油、芝麻油）、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、鸡精调味料、干贝素（海鲜粉调味料）、海鲜粉、食醋、蘑菇粉、维生素 E（dl- α -生育酚）、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、香叶、草果、桂皮、肉豆蔻、甘草、孜然、辣椒、陈皮、胡椒、白芷、山奈、生姜、蒜、葱、洋葱中的一种或几种，经粉碎）、果葡糖浆、麦芽糊精、焦糖色、辣椒油树脂、酱油、山梨酸钾、酵母抽提物、鸡肉抽提物、牛肉抽提物、水解植物（大豆）蛋白粉液、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、蒜味香精、姜味香精）中的多种为原料，经配料、混合、搅拌（加热杀菌）、包装加工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《食品安全地方标准 复合调味料》要求制订本企业标准，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、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南中容食品工业有限公司

QB