



411819S-2018



河南冠麟食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2018

液体调味料

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

河南冠麟食品有限公司 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。

本标准由河南冠麟食品有限公司提出，由河南省产品质量监督检验院和河南冠麟食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘永安、刘鑫。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、黄豆酱、食用盐、大豆、鲜牛肉（切丁）、鸡汁调味料、焦糖色、谷氨酸钠、乳酸链球菌素、冰乙酸、乳酸、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、阿斯巴甜、三氯蔗糖、5'-鸟苷酸二钠、酸水解植物蛋白调味液、苯甲酸钠、山梨酸钾、大豆油、黄原胶、辣椒油树脂、辣椒油（干辣椒、大豆油加热制成）、花椒油（花椒、大豆油加热制成）、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯、生活饮用水中的几种为原料，经混合，夹层锅杀菌、灌装、包装加工而成的即食或非即食液体调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 5'-鸟苷酸二钠应符合 QB/T 2846 的规定。

2.1.6 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.13 鲜牛肉应符合 GB/T 17238 的规定。

2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.16 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.17 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.18 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.19 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 干辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.23 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.24 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.25 乳酸链球菌素 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.26 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.29 浓缩柠檬汁应符合 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.30 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.31 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.32 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 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	液 体	取出若干样品，倒入一洁净烧杯中，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。符合左侧规定。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气味和滋味，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	试验方法	
食用盐（以 NaCl 计），g/100mL	≤	15	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/100mL	≥	0.1	GB 5009.235
总酸（以乙酸计），g/100mL	≤	6.0	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/L	≤	5.0	GB 5009.22
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28

山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
阿斯巴甜，g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.075	GB 5009.35
β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	10	GB 5009.185
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
<p>1、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p> <p>2、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。3、a 仅限于红烧酱汁的检验。4、仅限于添加浓缩苹果汁产品的检验。</p>			

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				试验方法
	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 中的 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	10 ²	10 ⁴	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	GB 4789.15
<p>注 1：a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行；</p> <p>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。</p> <p>3：本表仅限于即食类产品的检验，不适用于红烧酱汁的检验。</p>					

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

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；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。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数（即食类产品）、大肠菌群（即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、黄豆酱、食用盐、大豆、鲜牛肉（切丁）、鸡汁调味料、焦糖色、谷氨酸钠、乳酸链球菌素、冰乙酸、乳酸、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、阿斯巴甜、三氯蔗糖、5'-鸟苷酸二钠、酸水解植物蛋白调味液、苯甲酸钠、山梨酸钾、大豆油、黄原胶、辣椒油树脂、辣椒油（干辣椒、大豆油加热制成）、花椒油（花椒、大豆油加热制成）、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯、生活饮用水中的几种为原料，经混合，夹层锅杀菌、灌装、包装加工而成的即食或非即食液体调味料。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 GB/T 18186《酿造酱油》和 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供的依据。

其内容规定了液体调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南冠麟食品有限公司

QB