



410218S-2019



河南广味鲜食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2019

液体复合调味料

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

河南广味鲜食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南广味鲜食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南广味鲜食品有限公司。

本标准起草人：张猛。

H N

Q B

液体复合调味料

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、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、黄酒、食用酒精、辣椒酱、食用玉米变性淀粉、蚝汁、鸡肉粉、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、 β -胡萝卜素）、食用香精（鸡肉香精、烧烤味香精）、磷脂、柠檬酸、冰醋酸、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种为原料，经配料、混合搅拌、高温杀菌、灌装、封口、包装加工而成的液体复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.8 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。
- 2.1.9 食品用香精（鸡肉味香精、烧烤味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.11 食用玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.19 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.20 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.25 蚝汁应符合 SB/T 11191 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	从混合均匀的样品中取1瓶,倒入洁净的白瓷盘内,观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品尝其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味、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
	液体复合调味料	料酒调味汁	烧烤汁	辣鲜露	香辣凉拌汁	鸡汁调味料	鲜味生抽	调味醋	蚝油调味汁	
食用盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	GB 5009.44
总氮(以氮计)/(g/100g) ≥	0.1	/	0.1	0.1	0.1	1.0	0.1	/	/	SB/T 10371
*铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8									GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5									GB 5009.11
柠檬黄(以柠檬黄计)/(g/kg) ≤	0.075	/	/	/	/	/	/	/	/	GB 5009.35
总固形物/(g/100g) ≥	/	/	/	/	/	30	/	/	/	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	20									GB 5009.22
苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(g/kg) ≤	0.5	1.0	0.5						/	GB 5009.28
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg) ≤	0.5	/	0.5					/	0.5	GB 5009.28
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g) ≥	0.06	/	0.06			0.5	/	/	0.3	GB 5009.235
总酸(以乙酸计)/(g/100mL) ≥	/	/	/	/	/	/	/	2.0	1.2	GB/T 12456
酒精度(20℃)/(%Vol)	/	2~10	/	/	/	/	/	/	/	GB 5009.225
赤藓红(以赤藓红计)/(g/kg) ≤	0.05	/	/	/	/	/	/	/	/	GB 5009.35
β-胡萝卜素/(g/kg) ≤	/	/	/	/	/	1.0	/	/	/	GB 5009.83

日落黄（以日落黄计）/（g/kg）	≤	0.1	/	/	/	/	/	/	/	/	GB 5009.35
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。											
注：相同色泽的着色剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。											
相同功能的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
霉菌/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ³	
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

^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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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，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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮、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

本标准适用于以生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、黄酒、食用酒精、辣椒酱、食用玉米变性淀粉、蚝汁、鸡肉粉、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、赤藓红、 β -胡萝卜素）、食用香精（鸡肉香精、烧烤味香精）、磷脂、柠檬酸、冰醋酸、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种为原料，经配料、混合搅拌、高温杀菌、灌装、封口、包装加工而成的液体复合调味料。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，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。

河南广味鲜食品有限公司

H N
Q B