



410019S-2019



河南众生源生态食业有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2019

液态调味料

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

河南众生源生态食业有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南众生源生态食业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟祥帅，孟德建。

H N

Q B

液态调味料

1 范围

本标准规定了液态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、大葱粉、生姜粉、豆蔻粉、肉桂粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、甘草粉、草果粉、砂仁粉、香叶粉、白芷粉、孜然粉、味精、生牛乳、乳粉、酵母抽提物、白砂糖、食用牛油、食用鸡油、食用猪油、大豆油、麦芽糊精、食用葡萄糖、维生素 E (dl- α -生育酚)、牛肉粉调味料、肉松、食用玉米淀粉、香菇粉、平菇粉、鸡粉调味料、食用香精 (牛肉香精、肉味香精、鸡味香精、鱼丸香精、芝士香精)、呈味核苷酸二钠、磷脂、单, 双甘油脂肪酸酯、吐温 20、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、酸处理淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、黄原胶、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、食醋、鸡蛋黄粉、干酪、柠檬酸钠、磷酸氢二钾中的几种为原料, 经调配混合、包装加工而成的非即食液态调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水 (生产用水) 应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、大葱粉、生姜粉、豆蔻粉、肉桂粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、甘草粉、草果粉、砂仁粉、香叶粉、白芷粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 及 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 生牛乳应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用牛油、食用鸡油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 及 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 及 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 及 GB 15203 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 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 香菇粉、平菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.19 食用香精（牛肉香精、肉味香精、鸡味香精、鱼丸香精、芝士香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.22 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.23 吐温 20 应符合 GB 29221 的规定。
- 2.1.24 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.25 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.26 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.32 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.33 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.34 鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.35 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气滋味	具有原料物质应有的气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许有原料物质沉淀	

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	
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	20	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥	0.01	GB 5009.235
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^c , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 ^d , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762; 注 2: a 指标不适合配料中添加酸性配料 (如食醋、柠檬酸) 的产品; 注 3: b 指标仅适于原料中添加山梨酸钾的产品; 注 4: c 指标仅适于原料中添加 β-胡萝卜素的产品; 注 5: d 指标仅适于原料中添加乙二胺四乙酸二钠的产品。			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂使用应符合 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, 氨基酸态氮的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、大葱粉、生姜粉、豆蔻粉、肉桂粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、甘草粉、草果粉、砂仁粉、香叶粉、白芷粉、孜然粉、味精、生牛乳、乳粉、酵母抽提物、白砂糖、食用牛油、食用鸡油、食用猪油、大豆油、麦芽糊精、食用葡萄糖、维生素 E(d1- α -生育酚)、牛肉粉调味料、肉松、食用玉米淀粉、香菇粉、平菇粉、鸡粉调味料、食用香精(牛肉香精、肉味香精、鸡味香精、鱼丸香精、芝士香精)、呈味核苷酸二钠、磷脂、单, 双甘油脂肪酸酯、吐温 20、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、酸处理淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、黄原胶、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、食醋、鸡蛋黄粉、干酪、柠檬酸钠、磷酸氢二钾中的几种为原料, 经调配混合、包装加工而成的非即食液态调味料。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》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。

本标准规定了液态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南众生源生态食业有限公司

QB