



410182S-2018



河南高盛食品技术开发有限公司企业标准

Q/HGS 0005S-2018

液态复合调味料

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

河南高盛食品技术开发有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南高盛食品技术开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：雷西华、王丙黎、王淑萍。

与原标准相比，本标准有如下变化：

-标准编码由Q/HGS 0002S-2015修改为Q/HGS 0002S-2018；

-删除了部分规范性引用文件；

-删除了微生物指标；

-修改了试验方法；

-修改了出厂检验。

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、贮存等要求。

本标准适用于以酸水解植物蛋白调味液、香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、桂皮、丁香、干姜片）、辣椒油树脂、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、味精、牛、鸡、鸭的骨肉为原料，牛、鸡、鸭肉经蒸煮、绞碎、木瓜蛋白酶（来源于木瓜）酶解，添加酸水解植物蛋白调味液、香辛料粉碎物、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、味精、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、卤肉风味香精）、辣椒油树脂、山梨酸钾经过调配、混合加工制成的非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.3 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 小茴香应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.6 牛、鸡、鸭的骨肉应符合 GB2707 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.8 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.9 木瓜蛋白酶应符合 GB1886.174 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 干姜片应符合 NY/T1073 的规定。
- 2.1.12 桂皮应符合 GB/T30381 的规定。
- 2.1.13 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.14 牛肉风味香精、鸡肉风味香精、卤肉风味香精应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T7652 的规定。
- 2.1.16 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB 10338 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB1886.39.

1.1 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	取样品，搅拌均匀后倒入150mL的玻璃烧瓶中，置于自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽		深褐色	
气味	麻辣液态复合调味料	具有麻辣辛香的香气、无异味	
	牛肉味液态复合调味料	具有香辛料和牛肉特有香气、无异味	
	鸡肉味液态复合调味料	具有香辛料和鸡肉特有香气、无异味	
	肉味液态复合调味料	具有香辛料和肉特有香气、无异味	
	卤味液态复合调味料	具有香辛料和肉类特有香气、无异味	
滋味	麻辣液态复合调味料	具有麻辣辛香的滋味、无异味	
	牛肉味液态复合调味料	具有香辛料和牛肉特有滋味、无异味	
	鸡肉味液态复合调味料	具有香辛料和鸡肉特有滋味、无异味	
	肉味液态复合调味料	具有香辛料和肉特有滋味、无异味	
	卤味液态复合调味料	具有香辛料和肉类特有滋味、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	检测方法
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 30	GB 5009.44
总氮（以N计），g/100g	≥ 0.3	GB 5009.5
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/Kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
3-氯-1, 2-丙二醇，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
* 铅的指标严于国标GB2762.		

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法应符合 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合 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；兽药残留限量应符合国家的相关产品规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以酸水解植物蛋白调味液、香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、桂皮、丁香、干姜片）、辣椒油树脂、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、味精、牛、鸡、鸭的骨肉为原料，牛、鸡、鸭肉经蒸煮、绞碎、木瓜蛋白酶（来源于木瓜）酶解，添加酸水解植物蛋白调味液、香辛料粉碎物、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、味精、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、卤肉风味香精）、辣椒油树脂、山梨酸钾经过调配、混合加工制成的非即食液态复合调味料。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 DB11/517《液态调味品卫生要求》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于国标 GB2762.

河南高盛食品技术开发有限公司