



410837S-2018



河南界中醋业集团有限公司企业标准

Q/HJC 0003S-2018

---

# 液体复合调味料

2018-04-02 发布

2018-04-02 实施

---

河南界中醋业集团有限公司 发布

## 前 言

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。

本标准由河南界中醋业集团有限公司提出。

本标准起草单位：河南界中醋业集团有限公司。

本标准主要起草人：宋仁山，李 蒙，芦英飞，胡劲松。

H N

Q B

# 液体复合调味料

## 1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以酿造食醋或酿造酱油为主要原料，添加复合提取液（生姜、小茴香、花椒经水煮提取、过滤所得滤液）、白砂糖、苯甲酸钠，添加或不添加生活饮用水、柠檬酸、果葡糖浆、柠檬黄、日落黄，经混合、调配、过滤、灭菌、灌装而成的液体复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.12 日落黄应符合 GB 6227.1 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
	调味汁	红烧酱汁	
性状	液体		从样品中取出适量样品，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。
色泽	棕褐色	红褐色	
气味	醋香纯净	酱香纯正	
滋味	滋味柔和，不涩，无异味	滋味柔和，不涩，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
	调味汁	红烧酱汁	
氨基酸态氮（以氮计），g/100mL $\geq$	-	0.03	GB 5009.235
总酸（以乙酸计），g/100mL $\geq$	3.0	-	GB/T 5009.41
总砷（以 As 计），mg/L $\leq$	0.5	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/L $\leq$	0.8	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， $\mu$ g/L $\leq$	5.0	5.0	GB 5009.22
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/L $\leq$	1.0	1.0	GB 5009.28
柠檬黄，g/L $\leq$	-	0.07	GB 5009.35
日落黄，g/L $\leq$	-	0.1	GB 5009.35

\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 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	100	10000	GB 4789.10
霉菌, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	

a 样品的采样及处理按 GB4789.1 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

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、总酸、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

液体复合调味料以酿造食醋或酿造酱油为主要原料，添加复合提取液（生姜、小茴香、花椒经水煮提取、过滤所得滤液）、白砂糖、苯甲酸钠，添加或不添加生活饮用水、柠檬酸、果葡糖浆、柠檬黄、日落黄，经混合、调配、过滤、灭菌、灌装而成。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，参考 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南界中醋业集团有限公司