

Q/HZT

四川洪州调味品有限公司企业标准

Q/HZT0003S-2025

液态复合调味料



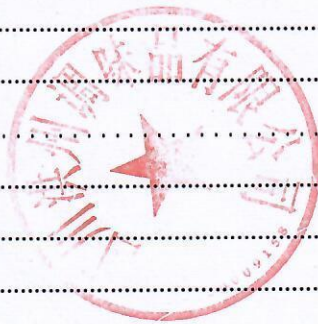
2025-04-15 发布

2025-05-10 实施

四川洪州调味品有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 产品分类.....	2
4 技术要求	2
5 检验规则	4
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	5



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》标准，并结合产品特性，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》要求，起草了《液态复合调味料》标准。

本标准由四川洪州调味品有限公司提出。

本标准起草单位：四川洪州调味品有限公司。

本标准主要起草人：蒲显泰。



液态复合调味料

1 范围

本标准规定了液态复合调味料的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。
本标准适用于第3章规定的产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.183 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.190 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酸乙酯

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB/T 4789.36 食品卫生微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 液态复合调味料分为：咸味调味汁和酸味调味汁（四川白醋）。

3.1.1 咸味调味汁

以饮用水、香辛料中的一种或多种为原料，辅以或不辅以酱油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料中的一种或多种，添加或不添加焦糖色、柠檬酸、谷氨酸钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、5'-呈味核苷酸二钠、乙酸乙酯、苯甲酸、苯甲酸钠中的一种或多种，经配料、熬制、过滤、调配、杀菌、包装而成的液态复合调味料。

3.1.2 酸味调味汁（四川白醋）

以饮用水为原料，辅以或不辅以食醋、白砂糖中的一种或两种，添加或不添加柠檬酸、冰乙酸、乙酸乙酯、苯甲酸、苯甲酸钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)中的一种或多种，经配料、过滤、杀菌、包装而成的液态复合调味料。

3.2

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.2 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.3 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 4.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.9 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 4.1.10 乙酸乙酯应符合 GB 1886.190 的规定。
- 4.1.11 苯甲酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 4.1.13 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)应符合GB 29944的规定。
- 4.1.14 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

4.1.15 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

4.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

4.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
色泽	具有本产品应有的色泽	取适量样品置于白瓷盘内,在充足的自然光线下,目测其色泽、组织形态/性状、杂质,嗅其气味,尝其滋味
组织形态/性状	液态,允许少量沉淀	
滋、气味	具有本产品应有的滋、气味,无异味、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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
食用盐/(g/100g)	≤ 30	GB 5009.44
氨基酸态氮 ^a (以氮计)/(g/100mL.)	≥ 0.1	GB 5009.3
总酸 ^b (以乙酸计)/(g/100mL.)	≤ 9.0	GB 12456
铅 (以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 (以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ^c /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 仅限咸味调味汁; ^b 仅限酸味的调味汁; ^c 仅限添加了酿造酱油或酿造醋的产品。		

4.4 微生物限量

咸味调味汁应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (以/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	5X10 ³	5X10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行。					

酸味调味汁应符合表4 的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (以/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行。					

4.5 致病菌限量

即食产品应符合表5的规定。

表5 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	—	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100（CFU/mL）	1000（CFU/mL）	GB 4789.10

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.9 兽药残留限量

应符合 GB 31650 等国家标准和国家有关规定。

4.10 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.11 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.12 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时；

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）、3.5（致病菌限量）规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 2kg（不低于 6 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 4kg（不低于 12 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；

如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期根据产品类型不同分别为 12-18 个月不等。

