

Q/HRWS

宝鸡华荣万圣食品有限公司企业标准

Q/HRWS 0009S—2026

液态调味汁(秘制醋, 普通
醋, 热皮汁)



Q/610000-01897S-2026
备案日期 20260721

2025-07-01 发布

2025-8-21 实施

宝鸡华荣万圣食品有限公司 发布

前 言

本标准依据GB/T1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》中有关规定起草和编写。

本标准代替Q/HRWS 0008S-2020《液态调味汁》。

本标准与Q/HRWS 0008S-2020相比，主要变化如下：

- 修改了规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 修改了原辅料要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物指标；
- 修改了型式检验；
- 删除了附录B、附录C；

本标准由宝鸡华荣万圣食品有限公司提出。

本标准由宝鸡华荣万圣食品有限公司起草。

本标准主要起草人：杨园园，魏强。

本标准批准人：魏强。

本标准历次版本发布情况为：

- Q/HRWS 0009S-2026。

液态调味汁

1 范围

本标准规定了液态调味汁的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、食用盐为主要原料，以香辛料、白砂糖、味精、鲜味宝调味料、苯甲酸钠为辅料，添加或不添加食醋、酱油、鲜香宝调味料、美极鲜味汁，经调配、煮沸、搅拌均匀、罐装、包装等工艺加工而成的液态调味汁。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB 2719	食品安全国家标准 食醋
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
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/T 317	白砂糖
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用限量
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 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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.44	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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 21302	包装用复合膜、袋通则
GB 14881	食品企业通用卫生规范
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（2023）第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 按照添加配料分类

可分为含酱油类液态调味汁和不含酱油类液态调味汁。

3.1.1 含酱油类液态调味汁

适用于以水、食用盐为主要原料，以香辛料、白砂糖、味精、鲜味宝调味料、苯甲酸钠为辅料，添加食醋、酱油、鲜香宝调味料、美极鲜味汁，经调配、煮沸、搅拌均匀、罐装、包装等工艺加工而成的含酱油类液态调味汁。

3.1.2 不含酱油类液态调味汁

适用于以水、食用盐为主要原料，以香辛料、白砂糖、味精、鲜味宝调味料、苯甲酸钠为辅料，添加食醋、鲜香宝调味料、美极鲜味汁，经调配、煮沸、搅拌均匀、罐装、包装等工艺加工而成的不含酱油类液态调味汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.2 食醋应符合 GB 2719 的要求。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.4 味精应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.7 酱油应符合 GB 2717 的要求。
- 4.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的要求。
- 4.1.9 鲜味宝调味料应符合 GB 31644 要求。
- 4.1.10 美极鲜味汁应符合 GB 31644 的要求。
- 4.1.11 鲜香宝调味料应符合附录 A 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求
色泽	呈棕色、深棕色或褐色
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味
状态	液态，允许有少量聚集物或沉淀物
杂质	无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标
食盐（以NaCl计）/（g/100mL）	≤ 7.0
氨基酸态氮（以氮计） ^a /（g/100mL）	≥ 0.12
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.1
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.9
苯甲酸钠（以苯甲酸计）/（g/kg）	≤ 1.0
注： ^a 产品中未添加酱油此项不适用。	

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0/25（mL）	—
金黄色葡萄球菌/（CFU/mL）	5	1	100	950
注：样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。				

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB2760的规定。

4.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

4.7 污染物限量和真菌毒素限量

4.7.1 污染物限量应符合 GB2762的规定。

4.7.2 真菌毒素限量应符合 GB2761的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 食盐：按 GB 5009.44 规定的方法检验。

5.2.2 氨基酸态氮：按 GB 5009.235 规定的方法检验。

5.2.3 无机砷：按 GB 5009.11 规定的方法检验。

5.2.4 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.2.5 苯甲酸钠：按 GB 5009.28 规定的方法检验。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.3.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.4 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法检验。

5.4 净含量允差偏差：按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

产品采用随机抽样法抽取样品，每批抽样件数不少于5件。从所抽样品件数中随机抽取最小包装产品8包，分成两份，一份检验、一份备查。

6.3 出厂检验

产品经公司质检部门按照本标准要求检验合格，并附有合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准4.2~4.5的全部项目。

6.4.2 一般情况下，每年需对产品进行至少一次型式检验，发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺、设备发生重大变化时；
- b) 停产3个月以上（包括3个月），再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平时记录有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

6.5 判定规则和复检规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.5.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标有一项检验不合格，判该批产品为不合格，且不得复检。

7 标签、包装、运输及贮存

7.1 标签标识

7.1.1 标签标识：产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.1.2 外包装标识：应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合GB4806.1及相应国家食品安全标准的要求，产品包装用塑料袋应符合GB 9683或GB/T28118或GB/T10004或GB/T21302的规定。

7.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸，注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

7.4 贮存

产品应贮存于通风、阴凉、干燥处，不得直接接触地面及墙面，堆码高度以不倒塌，不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味物品混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未启封的情况下，产品保质期为6个月。

附 录 A

(规范性附录)

鲜香宝调味料的质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表A.1

项 目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅
状态	疏松小颗粒和（或）粉状，无霉变，无正常视力可见外来异物

A.2 理化要求

应符合表B.2的规定。

表A.2

项 目	指标
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.9