



413075S-2021



安阳市兴厨调味品有限责任公司企业标准

Q/AXCT 0004S-2021

液态复合调味料

2021-12-12 发布

2021-12-12 实施

安阳市兴厨调味品有限责任公司 发布

前 言

本标准由安阳市兴厨调味品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张莹、柴智、邓长春、田磊。

本标准自发布实施日起替代 Q/AXCT 0004S-2021（备案号：410161S-2021）。

H N

QB

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、白砂糖、食用盐、辣椒酱、番茄酱、韭花酱（韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠）、豆腐乳、鱼露、牛肉原汁（牛肉、香辛料、水）、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、蚝汁、果葡糖浆、食用葡萄糖、香辛料粉（辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香中的一种或几种）、葱汁、蒜汁、姜汁、大蒜、葱、姜、大豆油、芝麻油、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、牛骨油、猪骨油中的一种或几种）、麦芽糊精、鸡精、味精、酵母抽提物、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、食用酒精、米酒、料酒、黄酒、白酒、玉米淀粉、玉米粉中的几种为原料，添加谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、复合稳定剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化双淀粉己二酸酯）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸（冰醋酸）、乙基麦芽酚、甘氨酸（增味剂）、食品用香精（肉味香精、酱油香精、大蒜香精、麻椒油香精、黑胡椒香精、番茄香精、鲜味香精、排骨味香精、牛肉膏香精、牛肉精粉、鸡肉膏香精、鸡肉精粉、咸味食品香精中的一种或几种）、焦糖色、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、纽甜、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、均质、灭菌、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分类为即食液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.8 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.9 韭花酱、牛肉原汁应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.10 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.11 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.12 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.13 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.14 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 葱汁、蒜汁、姜汁应清洁卫生、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 大蒜、葱、姜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.28 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.29 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.30 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.31 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.32 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.33 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.34 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.39 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.40 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.41 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.43辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.44羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.45复合稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.46羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.47柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.49冰乙酸(冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.50乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.51甘氨酸(增味剂)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.52食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.53焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.54辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.55β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.56日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.57柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.58赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.59乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.60天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.61三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.62纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.63山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.64苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.65脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	
色 泽	具有产品应有的色泽	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	24.0	GB 5009.44
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
^a 防腐剂	山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0
	苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0
	脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5
^a 着色剂	β -胡萝卜素, g/kg	≤	1.0
	日落黄, g/kg	≤	0.2
	柠檬黄, g/kg	≤	0.15
	赤藓红, g/kg	≤	0.05
^a 甜味剂	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.5
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	1.2
	三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25
	纽甜, g/kg	≤	0.07

注 1: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;

注 2: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食类产品的微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 食品生产加工过程的卫生要求

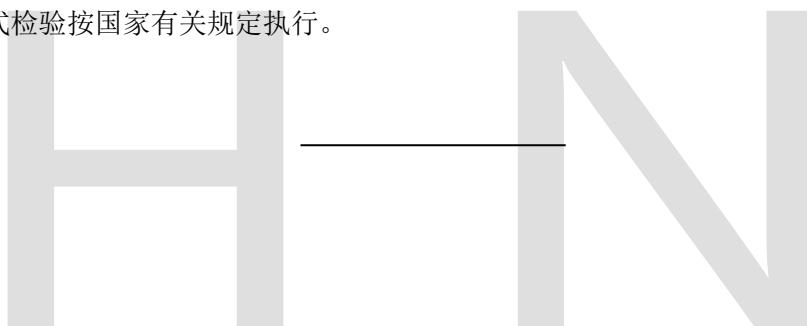
食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、食用盐、净含量及允许短缺量，即食类产品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。



编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、白砂糖、食用盐、辣椒酱、番茄酱、韭菜花酱（韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠）、豆腐乳、鱼露、牛肉原汁（牛肉、香辛料、水）、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、蚝汁、果葡糖浆、食用葡萄糖、香辛料粉（辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香中的一种或几种）、葱汁、蒜汁、姜汁、大蒜、葱、姜、大豆油、芝麻油、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、牛骨油、猪骨油中的一种或几种）、麦芽糊精、鸡精、味精、酵母抽提物、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、食用酒精、米酒、料酒、黄酒、白酒、玉米淀粉、玉米粉中的几种为原料，添加谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、复合稳定剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化双淀粉己二酸酯）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸（冰醋酸）、乙基麦芽酚、甘氨酸（增味剂）、食品用香精（肉味香精、酱油香精、大蒜香精、麻椒油香精、黑胡椒香精、番茄香精、鲜味香精、排骨味香精、牛肉膏香精、牛肉精粉、鸡肉膏香精、鸡肉精粉、咸味食品香精中的一种或几种）、焦糖色、辣椒红、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、纽甜、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、均质、灭菌、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，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。

安阳市兴厨调味品有限责任公司