



413275S-2021



安阳市涌泉食品有限公司企业标准

Q/AYS 0001S-2021

液态复合调味料

2021-12-24 发布

2021-12-24 实施

安阳市涌泉食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市涌泉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张永生、张军利。

本标准自发布实施日起替代 Q/AYS 0001S-2020（备案号：415536S-2020）。

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、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、酵母抽提物、米酒、料酒、黄酒、白砂糖、味精、食用盐、酸水解大豆蛋白调味液、麦芽糊精、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、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、蒜、芥末中的一种或几种）、番茄调味酱、蚝油、果葡糖浆、食用葡萄糖、葱汁、蒜汁、姜汁、大豆油、芝麻油、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料中的多种为主要原料，添加冰乙酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、 β -胡萝卜素、赤藓红、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、酱油香精、豉油香精、酱香味香精、醋香精、香辛型香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、花椒提取物、羧甲基纤维素钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食液态复合调味料。

根据所用原料不同，产品分类如下：红烧酱汁、生抽调味汁、味极鲜调味汁、蒸鱼豉油调味汁、酸味调味汁、料酒调味汁、卤汁、风味调味汁。

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 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.5 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.6 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.16果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.22鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.23菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.24鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定
- 2.1.25冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.26黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.275'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.29山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.31脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.32焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.33日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.34柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.35辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.37赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.38D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.40三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.41天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.42柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.44乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.47花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.48羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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	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性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	允许有原料物质沉淀，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），%		≤ 23.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
a 防腐剂	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
a 着色剂	日落黄，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
	柠檬黄，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
	β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
	赤鲜红，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
a 甜味剂	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
	三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
b 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.191

注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，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；b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品。

注 2：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 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。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、米酒、料酒、黄酒、白砂糖、味精、食用盐、酸水解大豆蛋白调味液、麦芽糊精、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、蒜、芥末中的一种或几种）、番茄调味酱、蚝油、果葡糖浆、食用葡萄糖、葱汁、蒜汁、姜汁、大豆油、芝麻油、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料中的多种为主要原料，添加冰乙酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、 β -胡萝卜素、赤藓红、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、酱油香精、豉油香精、酱香味香精、醋香精、香辛型香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、花椒提取物、羧甲基纤维素钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料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 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。

安阳市涌泉食品有限公司

QB