



411187S-2021



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0001S-2021

液态复合调味料

2021-06-03 发布

2021-06-03 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市开天调味品有限公司。

本标准主要起草人：刘玉可、李保刚、黄慧敏。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/AKT 0001S-2020，备案号：413799S-2020，备案日期：2020-1-7
的标准。

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。

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、香菇浓缩汁、干贝、鲍鱼、芝麻、番茄酱、黑胡椒、八角、丁香、草果、小茴香、花椒、麻椒、桂皮、肉豆蔻、蒜（清洗、榨汁）、辣椒、葱（清洗、榨汁）、姜（清洗、榨汁）、白芷、香茅兰、白砂糖、酵母抽提物、酿造酱油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）、鱼露、鸡精调味料、蚝油、葡萄糖浆、酸水解大豆植物蛋白调味液、酿造食醋、食用酒精、生活饮用水中的几种为主要原料，经或不经加水浸泡、熬煮、过滤，辅以黄豆酱、郫县豆瓣酱、乙酰化二淀粉磷酸酯、萝卜红、红曲红、红曲米、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠，5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糖浆、蚝汁、鸡精调味料、苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁、蜂蜜、鸡蛋、奶粉、蛋黄粉、乳酸、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色、柠檬酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、冰醋酸（冰乙酸）、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精、乙基麦芽酚、双乙酸钠、黄原胶、防腐剂（苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或多种）、三氯蔗糖、陈醋香精、甘草香精、米醋香精、香醋香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、辣椒红、赤藓红、D-异抗坏血酸钠、干贝素、纽甜、鸡肉粉香精、鸡肉抽提物香精、鸡肉膏香精、牛肉粉香精、牛肉抽取物香精、牛肉膏香精、猪肉粉香精中的几种，经调配、灭菌、冷却、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食液态复合调味料。

根据原料不同为：复合调味汁、鸡汁复合调味汁、凉拌复合调味汁、辣鲜露复合调味汁、蒸鱼鼓油复合调味汁、葱姜料酒复合调味汁、海鲜复合调味汁、鲜味生抽调味汁、烹调汁、白醋风味调味汁、陈醋风味调味汁、米醋风味调味汁、香醋风味调味汁、白酱油调味汁、卤肉汁、鲜麻辣鲜露调味汁、鲜露调味汁、酸辣露调味汁、麻椒牛肉汁、麻椒鸡汁、浓缩鸡汁、番茄沙司调味汁、黑胡椒汁、油醋汁、蚝油调味汁、捞拌汁、鲍鱼汁、大骨浓汤调味汁、沙拉酱汁、鲜味汁、炒菜汁、麻辣爆炒汁、味极鲜调味汁、金标生抽调味汁、酱香腌菜汁、红烧酱汁、美味鲜酱汁、一品鲜酱汁、生抽王调味汁、上等老抽调味汁、草菇酱汁、豆捞调味汁、蒜汁、姜汁、料酒调味汁、糖醋汁、酸辣鱼酱汁、麻辣鱼酱汁、醋精风味调味汁、醋蘸汁、大红浙醋风味调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.2 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.6 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。

- 2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 香菇浓缩汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.13 小茴香、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14 鲍鱼应符合 SC/T 3219 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.15 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 牛肉香精、牛肉粉香精、牛肉膏香精、鸡肉膏香精、鸡肉粉香精、猪肉粉香精、牛肉提取物香精、鸡肉提取物香精、料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精、陈醋香精，甘草香精、米醋香精、香醋香精、肉味香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.20 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.24 草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.26 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.27 香荚兰应符合 NY/T 483 的规定。
- 2.1.28 蚝汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 蛋黄粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.33 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.34 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.36 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.37 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。

- 2.1.38 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.39 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.40 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.43 干贝素应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.44 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.45 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.46 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.47 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48 酸水解大豆植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.49 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.50 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.51 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.52 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.53 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.54 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.55 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.57 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.58 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.59 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.60 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.61 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.63 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.64 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.65 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.66 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.67 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.68 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.69 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.70 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.71 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.72 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.73 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.74 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	液体	从样品中取出 1 瓶，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，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	
总氮(以 N 计)/(g/100mL)	≥	0.08	GB 5009.5
总酸 ^c (以乙酸计)/(g/100mL)	≥	2	GB/T 5009.41
酒精度 ^d (20℃)/(°vol)	≥	2	GB 5009.225
食用盐 ^e (以 NaCl 计)/(g/100mL)	≤	26.0	GB 5009.44
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计)/(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计)/(g/kg)	≤	0.5	GB 5009.121
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜)/(g/kg)	≤	0.5	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (阿斯巴甜)/(g/kg)	≤	1.2	GB 5009.263
β-胡萝卜素 ^a /(g/kg)	≤	0.5	GB 5009.83
日落黄 ^a (以日落黄计)/(g/kg)	≤	0.07	GB 5009.35
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计)/(g/kg)	≤	0.15	GB 5009.35
双乙酸钠 ^a /(g/kg)	≤	2.5	GB 5009.277
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计)/(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a /(g/kg)	≤	0.25	GB 22255
乙二胺四乙酸二钠 ^a /(g/kg)	≤	0.075	SN/T 3855
纽甜 ^a /(g/kg)	≤	0.07	GB 5009.247

展青霉素 ^g / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
总砷 ⁱ (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.1 ^k	GB 5009.11
		0.5 ^h	
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2 丙二醇 ^b / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.191
甲基汞 ^f (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.17
赤藓红 ^a (以赤藓红计) / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。

注 3: b 指标仅限于添加酸水解大豆植物蛋白调味液的产品的检验。

注 4: c 指标仅限于风味白醋、风味陈醋、风味米醋、风味香醋、糖醋汁、醋精、醋蘸汁、酸辣露、酸辣鱼酱汁、大红浙醋 (调味醋) 的检验。

注 5: d 指标仅限于葱姜料酒复合调味汁、料酒调味汁的检验。

注 6: e 指标仅限于添加食用盐的产品的检验。

注 7: f 指标仅适用于添加水产品及其制品的产品检测。

注 8: g 指标仅适用于添加苹果汁的产品检测。

注 9: h 指标仅适用于添加除鱼露外其他水产品的产品检测。

注 10: i 指标不适用于添加水产品的产品检测。

注 11: k 指标仅适用于使用鱼露的产品检测。

注 12: 同一功能食品添加剂 (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。

2.4 微生物限量

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 限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU/mL)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 / (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 / (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	
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 第二法
副溶血性弧菌 ^b /(MPN/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.7
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 注 2: b 仅适用于水产调味品的检测。 注 3: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、香菇浓缩汁、干贝、鲍鱼、芝麻、番茄酱、黑胡椒、八角、丁香、草果、小茴香、花椒、麻椒、桂皮、肉豆蔻、蒜（清洗、榨汁）、辣椒、葱（清洗、榨汁）、姜（清洗、榨汁）、白芷、香茅兰、白砂糖、酵母抽提物、酿造酱油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）、鱼露、鸡精调味料、蚝油、葡萄糖浆、酸水解大豆植物蛋白调味液、酿造食醋、食用酒精、生活饮用水中的几种为主要原料，经或不经加水浸泡、熬煮、过滤，辅以黄豆酱、郫县豆瓣酱、乙酰化二淀粉磷酸酯、萝卜红、红曲红、红曲米、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠，5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糖浆、蚝汁、鸡精调味料、苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁、蜂蜜、鸡蛋、奶粉、蛋黄粉、乳酸、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色、柠檬酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、冰醋酸（冰乙酸）、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精、乙基麦芽酚、双乙酸钠、黄原胶、防腐剂（苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或多种）、三氯蔗糖、陈醋香精、甘草香精、米醋香精、香醋香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、辣椒红、赤藓红、D-异抗坏血酸钠、干贝素、纽甜、鸡肉粉香精、鸡肉抽提物香精、鸡肉膏香精、牛肉粉香精、牛肉抽取物香精、牛肉膏香精、猪肉粉香精中的几种，经调配、灭菌、冷却、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

安阳市开天调味品有限公司