



413313S-2022



安阳市常大厨调味品有限公司企业标准

Q/ACT 0002S-2022

液体复合调味料

2022-12-08 发布

2022-12-08 实施

安阳市常大厨调味品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市常大厨调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：史小飞、常勇刚、宋水金。

H N
Q B

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、要求、检验方法等。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、谷氨酸钠（味精）、八角、小茴香、花椒、桂皮、豆蔻、蒜、辣椒、葱、姜、草果、食用玉米淀粉、白砂糖、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、大豆油、芝麻油、鸡精调味料、葡萄糖浆、酸水解大豆蛋白调味液、食用酒精、番茄酱、白醋、桂皮粉、洋葱粉、辣椒粉、黄豆酱、大豆色拉油中的几种为主要原料，辅以或不辅以冰醋酸、鸡肉、蚝干、鱼露、蚝油、麦芽糖浆、红曲米、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、食用香精（料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精、蚝油香精、酱香精、海鲜香精、鸡肉香精、鸡味香精、牛肉香精、牛肉味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、单硬脂酸甘油酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的一种或几种，经调配、熬煮、冷却、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的包含两种或两种以上的液体复合调味料。

根据原料不同分为：复合调味汁、鸡汁复合调味汁、卤肉复合调味汁、大骨白汤复合调味汁、汤王复合调味汁、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（酒精度 $\geq 1^\circ$ ）、味极鲜调味汁、烹调汁、蚝味调味汁、番茄沙司、辣椒酱汁、红烧酱汁、生抽味复合调味汁、腌制醋复合调味料、油醋汁复合调味料、酸汤肥牛汁、酸辣汁、糖醋汁、风味复合调味汁。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.3 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 草果、桂皮、豆蔻、小茴香、桂皮粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.7 蒜应符合 GB/T 24700 的规定。

2.1.8 辣椒、辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.9 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.22 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。
- 2.1.23 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.24 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.25 白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.26 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 蚝干应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.30 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.31 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.32 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.35 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.36 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.38 黄胶原应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.41 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.42 食用香精（料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精、蚝油香精、酱香精、海鲜香精、鸡肉香精、鸡味香精、牛肉香精、牛肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.44 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.47 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.48 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.49 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.50 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.51 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.52 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.53 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 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，允许有少量聚集物、沉淀	取适量试样，倒入玻璃器皿中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、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
氨基酸态氮 ^a （以氮计），g/L	$\geq$ 0.1	GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	$\leq$ 18.0	GB 5009.44
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^b ，g/kg	$\leq$ 10.0	GB 5009.277
乙酰胺酸钾 ^b ，g/kg	$\leq$ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	$\leq$ 0.25	GB 22255
β -胡萝卜素 ^b ，g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^b ，g/kg	$\leq$ 0.15	GB 5009.35
日落黄 ^b ，g/kg	$\leq$ 0.2	GB 5009.35
赤藓红 ^b ，g/kg	$\leq$ 0.05	GB 5009.35
无机砷（以 As 计），mg/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）*，mg/kg	$\leq$ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.191

注：1、* 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用添加酱油的产品检验；

3、b 仅适用于添加该添加剂的产品；

4、c 仅适用于添加酸水解大豆蛋白液的产品检验；

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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

即食产品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/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789. 3
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	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 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合14881 的规定。

2.7其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物残留限量应符合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、食用盐、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、谷氨酸钠（味精）、八角、小茴香、花椒、桂皮、豆蔻、蒜、辣椒、葱、姜、草果、食用玉米淀粉、白砂糖、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、大豆油、芝麻油、鸡精调味料、葡萄糖浆、酸水解大豆蛋白调味液、食用酒精、番茄酱、白醋、桂皮粉、洋葱粉、辣椒粉、黄豆酱、大豆色拉油中的几种为主要原料，辅以或不辅以冰醋酸、鸡肉、蚝干、鱼露、蚝油、麦芽糖浆、红曲米、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、食用香精（料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精、蚝油香精、酱香精、海鲜香精、鸡肉香精、鸡味香精、牛肉香精、牛肉味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、单硬脂酸甘油酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的一种或几种，经调配、熬煮、冷却、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的包含两种或两种以上的液体复合调味料。

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，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。

安阳市常大厨调味品有限公司