



413233S-2023



安阳妙侍食品有限公司企业标准

Q/AMS 0001S-2023

液态复合调味料

2023-10-12 发布

2023-10-12 实施

安阳妙侍食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳妙侍食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄志鹏。

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、棕榈油、大豆油、起酥油（黄油）、果葡糖浆、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩柚子汁、浓缩蜜桃汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、食用酒精、白酒中的几种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、浓缩番茄酱、桂花、胡椒粉、辣椒粉、咖喱粉、乳粉、乳清粉、乳糖、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖、芝麻酱、小麦粉、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、浓缩苹果汁、大蒜粉、花生酱、磷酸氢二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)-L-α-天门冬氨酰-L-苯丙氨酸 1-甲酯]（纽甜）、黄原胶、卡拉胶、果胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、维生素 C（抗氧化剂）、维生素 E（抗氧化剂）、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、乳酸、冰醋酸、柠檬黄、日落黄、焦糖色、β-胡萝卜素、香兰素、红曲红、冰乙酸、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、食用香精、食用椰子油、椰子粉中的几种为辅料，经配料、加热或不加热、搅拌混合、冷却或不冷却、灌装、包装而成的含有两种或两种以上调味品的非即食液态复合调味料。

根据产品原料不同分为沙拉汁味复合调味汁、植脂淡奶味复合调味汁、橙汁味复合调味汁、柠檬汁味复合调味汁、草莓汁味复合调味汁、柚子汁味复合调味汁、蜜桃汁味复合调味汁、山楂汁味复合调味汁、芒果汁味复合调味汁、葡萄汁味复合调味汁、香蕉汁味复合调味汁、蓝莓汁味复合调味汁、玫瑰露酒味复合调味汁、米酒味复合调味汁、鸡汁味复合调味汁、辣鲜露复合调味汁、黑胡椒汁复合调味汁、美极鲜复合调味汁、糖桂花味复合调味汁、椰浆味复合调味汁、大红浙醋味复合调味汁、炼乳味复合调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.4 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.5 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.6 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.7 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.13 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.14 胡椒粉应符合 GB/T 7900 和 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.17 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.32 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩柚子汁、浓缩蜜桃汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.34 果胶应符合 GB 25533 的规定。

- 2.1.35 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.36 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.37 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.39 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.40 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.41 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.42 浓缩番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.43 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.45 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.46 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.47 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.48 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.49 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.50 大蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.51 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.52 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.53 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.54 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.55 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.56 红曲红应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.57 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.58 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.59 食用椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.60 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性状	均匀一致的液体，允许有少量固态物质	从样品中抽取 50g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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 规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
总磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计）， g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计）， g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
展青霉素 ^b ， μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
阿斯巴甜 ^a ， g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
纽甜 ^a ， g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
安赛蜜 ^a ， g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
β-胡萝卜素 ^a ， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
注： * 指标为严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 b 仅适用于添加浓缩苹果汁 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 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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 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，污染物限量应符合GB 2761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。型式检验按国家有关规定执行。

HN

QB

编制说明

液态复合调味料以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、棕榈油、大豆油、起酥油（黄油）、果葡糖浆、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩柚子汁、浓缩蜜桃汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、食用酒精、白酒中的几种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、浓缩番茄酱、桂花、胡椒粉、辣椒粉、咖喱粉、乳粉、乳清粉、乳糖、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖、芝麻酱、小麦粉、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、浓缩苹果汁、大蒜粉、花生酱、磷酸氢二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)-L-α-天门冬氨酰-L-苯丙氨酸 1-甲酯]（纽甜）、黄原胶、卡拉胶、果胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、维生素 C（抗氧化剂）、维生素 E（抗氧化剂）、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、乳酸、冰醋酸、柠檬黄、日落黄、焦糖色、β-胡萝卜素、香兰素、红曲红、冰乙酸、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、食用香精、食用椰子油、椰子粉中的几种为辅料，经配料、加热或不加热、搅拌混合、冷却或不冷却、灌装、包装而成的含有两种或两种以上调味品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，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。

安阳妙侍食品有限公司