



412107S-2023



安阳市广味源食品有限公司企业标准

Q/AGS 0001S-2023

液态复合调味料

2023-07-11 发布

2023-07-11 实施

安阳市广味源食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市广味源食品食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝军峰、李洪伟。

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植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、辣椒酱、食用酒精、调味料酒、蚝汁、鸡肉粉、猪骨粉、牛肉粉、鲍鱼、豆豉、鸡精调味料、蒜（清洗、榨汁）、辣椒、葱（清洗、榨汁）、番茄酱、香菇浓缩汁、酿造酱油、牛油、鸡油、猪油中的一种或几种为主要原料，添加香辛料(经粉碎后)（小茴香、甘草、八角、桂皮、丁香、草果、花椒、孜然、葱、姜、蒜）、陈皮、麦芽糖浆、果葡糖浆、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加调味料酒、黄酒、米酒、食用酒精、蜂蜜、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白液、小麦粉、食用玉米淀粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、酵母抽提物、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠（味精）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰醋酸（冰乙酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 E(dl- α -生育酚)、山梨酸钾、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、海藻糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、焦糖色、辣椒油树脂、红曲红、赤藓红、辣椒红、日落黄、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、 β -胡萝卜素、辣椒油树脂、食用香精（藤椒油香精、咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、酱油香精、柠檬香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、芝麻香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪油香精、鲜椒香精、迷迭香精、麻辣香精、藤椒香精、花椒香精、孜然香精、芥末香精、牛奶香精、酸奶香精、橙味香精、鸡肉味香精、烧烤味香精、食醋香精、味极鲜香精、酱油香精、蚝油味香精、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、牛肉味膏状香精、鸡肉味膏状香精、猪肉味膏状香精中的一种或几种）、木糖醇、鸡粉调味料、低聚异麦芽糖中的一种或几种；经配料、混合搅拌、杀菌或不杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据原料不同可以分为：麻汁调味汁、酸甜调味汁、酱香调味汁、蒜香调味汁、麻辣调味汁、香辣调味汁、调味老陈醋汁、酸辣调味汁、鲜味生抽调味汁、酸性调味汁、调味料酒汁、辣鲜露、糖醋调味汁、烧烤汁、生姜复合汁、酱油调味汁、香辣油醋汁、麻辣油醋汁、凉拌汁、鲜香调味汁、味极鲜调味汁、蒸鱼豉油调味汁、鸡汁调味汁、红烧调味汁、黄焖酱汁、黑椒调味汁、藤椒鲜汁、液体鸡精调味料、葱姜料酒复合调味汁、海鲜复合调味汁、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、辣椒牛肉汁、辣椒鸡汁、浓缩鸡汁、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、金标生抽调味汁、酱香腌菜汁、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、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、白灼汁、拌面汁、葱油拌面汁、汤王、牛肉汁、菌汤汁、鲍汁蚝油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.8 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 鸡肉粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 小茴香、甘草、陈皮、草果应符合中华人民共和国药典 2020 年第一版的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.23 环己氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.29 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.30 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.35 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.36 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.37 葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.42 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.46 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.47 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.48 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.49 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.50 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.51 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.52 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.53 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.54 香菇浓缩汁、蚝汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.55 鲍鱼应符合 SC/T 3219 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.56 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.57 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.58 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.60 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.61 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.62 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.63 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.64 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.65 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.66 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.67 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.68 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.69 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.70 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.71 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.72 维生素 E(d1- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.73 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.74 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.75 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.76 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.77 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.78 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.79 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.80 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.81 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.82 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.83 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.84 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.85 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.86 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.87 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.88 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.89 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.90 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.91 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.92 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.93 浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.94 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.95 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 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	取适量样品，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、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 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	≤ 20.0	GB 5009.44
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1(水产调味品除外)	GB 5009.11
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1(仅适用于鱼类调味品)	
	≤ 0.5(仅适用于其他水产调味品)	
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
甲基汞(以 Hg 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计)，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计)，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35

柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计) ^a , g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
酒精度 ^b (20℃), %vol		1.0-10.0	GB 5009.225
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^d , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
酸价 (以脂肪计) (KOH) ^e , mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) ^e , g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验； 3、b 仅适用于添加食用酒精、调味料酒的产品； 4、c 仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品的检验； 5、d 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的检验； 6、e 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用； 7、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

即食类产品、水产调味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/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	10^2	10^3	GB 4789.10
^b 副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.7
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用于水产调味品。					

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（即食类产品、水产调味品）、大肠菌群（即食类产品、水产调味品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、辣椒酱、食用酒精、调味料酒、蚝汁、鸡肉粉、猪骨粉、牛肉粉、鲍鱼、豆豉、鸡精调味料、蒜（清洗、榨汁）、辣椒、葱（清洗、榨汁）、番茄酱、香菇浓缩汁、酿造酱油、牛油、鸡油、猪油中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（经粉碎后）（小茴香、甘草、八角、桂皮、丁香、草果、花椒、孜然、葱、姜、蒜）、陈皮、麦芽糖浆、果葡糖浆、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加调味料酒、黄酒、米酒、食用酒精、蜂蜜、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白液、小麦粉、食用玉米淀粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、酵母抽提物、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠（味精）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰醋酸（冰乙酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 E(dl- α -生育酚)、山梨酸钾、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、海藻糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、焦糖色、辣椒油树脂、红曲红、赤藓红、辣椒红、日落黄、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、 β -胡萝卜素、辣椒油树脂、食用香精（藤椒油香精、咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、酱油香精、柠檬香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、芝麻香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪油香精、鲜椒香精、迷迭香精、麻辣香精、藤椒香精、花椒香精、孜然香精、芥末香精、牛奶香精、酸奶香精、橙味香精、鸡肉味香精、烧烤味香精、食醋香精、味极鲜香精、酱油香精、蚝油味香精、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、牛肉抽取物香精、鸡肉抽取物香精、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、牛肉味膏状香精、鸡肉味膏状香精、猪肉味膏状香精中的一种或几种）、木糖醇、鸡粉调味料、低聚异麦芽糖中的一种或几种；经配料、混合搅拌、杀菌或不杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包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》国家相关标准制订本企业标准，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。

安阳市广味源食品食品有限公司