



412411S-2023



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0005S-2023

复合调味酱（半固态复合调味料）

2023-08-07 发布

2023-08-07 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并起草。

本标准主要起草人：康献志、袁奎。

本标准自发布实施日起替代 Q/AKT 0005S-2018（备案号：413789S-2018）。

H N

Q B

复合调味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了复合调味酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以发酵酱醅（黄豆酱）、甜面酱、花生酱、豆豉、辣椒酱、芝麻酱、香菇浓缩汁、干贝、鲍鱼、芝麻、番茄酱、香辛料【黑胡椒、八角、丁香、草果、孜然、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）、香茅兰、芥末中的一种或几种】、白芷、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、花生油中的一种或几种）、鱼露、鸡精调味料、蚝油、蚝汁（生蚝、生活饮用水、食用盐、味精）、果葡糖浆、葡萄糖浆、酸水解大豆植物蛋白调味液、酿造食醋、食用酒精、食用动物油（食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用猪油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，加入生产用水（经粗滤、反渗透）、食用盐、味精（谷氨酸钠）、花生、葵花籽、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、牡蛎、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、红曲米、 β -胡萝卜素、诱惑红（沙拉酱除外）、辣椒红、赤藓红中的一种或几种）、三氯蔗糖、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用菌粉（香菇粉、平菇粉、金针菇粉、鸡腿菇粉）、料酒、郫县豆瓣酱、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、麦芽糖浆、蚝汁、果汁（苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁中的一种或几种）、蜂蜜、鸡蛋、奶粉、蛋黄粉、乳酸、乙二胺四乙酸二钠、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）、乙基麦芽酚、防腐剂（双乙酸钠、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、纽甜、玉米淀粉、食品香精（酱油香精、料酒香精、咸味香精、甘草香精、陈醋香精、米醋香精、香醋香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、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、芥末抽取物、香菇味香精中的一种或几种）中的几种为辅料，经调配、混合、溶解、稀释、研磨、杀菌、包装等工艺制成的包含两种或两种以上调味品的非即食复合调味酱（半固态复合调味料）。

根据用料不同分为：黄焖鸡料、炒鸡酱料、红烧肉酱料、红烧排骨料、卤肉酱料、干锅酱料、爆炒酱料、川菜馆酱料、香辣酱料、蒜蓉辣酱、酸汤肥牛酱料、京酱肉丝酱料、鱼香肉丝酱料、麻婆豆腐酱料、糖醋调味汁酱料、辣椒炒肉酱料、葱油拌面酱料、清油火锅底料、骨汤火锅底料、三鲜火锅底料、牛油麻辣火锅底料、番茄火锅底料、番茄沙司、手抓饼酱、甜辣酱、上等蚝油风味酱、金标蚝油风味酱、黑胡椒酱、烧烤酱、辣椒酱、番茄酱、沙拉酱、爆炒龙虾酱料、海鲜风味酱料、排骨酱料、烤肉酱料、蒜蓉辣椒酱料、拌面酱料、夹馍酱料、芥末酱料、孜然味大盘鸡料、麻辣味大盘鸡料、大盘鸡料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.3 发酵酱醅（黄豆酱）应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.14 食品香精（酱油香精、料酒香精、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、牛肉香精、鸡肉香精、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、芥末抽取物、香菇味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 香辛料【黑胡椒、八角、丁香、草果、孜然、小茴香、花椒、麻椒、桂皮、肉豆蔻、蒜、辣椒、葱、姜、香茅兰、芥末】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 食用动物油（食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用猪油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.23 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 果汁（苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.25 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.27 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.28 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.29 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.30 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.31 香菇浓缩汁、食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.33 鲍鱼应符合 GB/T 40962 和 GB 10136 的规定。

- 2.1.34 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.35 牡蛎、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.36 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.37 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.38 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.39 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.40 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.41 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.42 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.43 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.45 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.46 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.48 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.49 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.50 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.51 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.52 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.53 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.54 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.55 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.56 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.57 蚝汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.58 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.59 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.60 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.61 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.62 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.63 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.64 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.65 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.66 蛋黄粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.67 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.68 酸水解大豆植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.69 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.70 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.71 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.72 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.73 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	半固态	从样品中取出1瓶，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、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
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价°(KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值°(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a (以蔗糖素计), g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素) ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83

脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计)，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤	10.0	GB 5009.227
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.5（沙拉酱除外）	GB 5009.141
赤藓红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
纽甜 ^a ，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5（仅适用于添加有水产动物制品的产品）	GB 5009.17
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 2、a指标仅限于添加该食品添加剂的产品检验。 3、b指标仅限于使用酸水解大豆植物蛋白调味料的产品。 4、c指标仅适用于含油产品，其中酸价指标不适用于使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品。 5、同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、水分、食用盐、酸价[仅适用于含油产品，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用]、过氧化值（仅适用于含油产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以发酵酱醅（黄豆酱）、甜面酱、花生酱、豆豉、辣椒酱、芝麻酱、香菇浓缩汁、干贝、鲍鱼、芝麻、番茄酱、香辛料【黑胡椒、八角、丁香、草果、孜然、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）、香莢兰、芥末中的一种或几种】、白芷、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、花生油中的一种或几种）、鱼露、鸡精调味料、蚝油、蚝汁（生蚝、生活饮用水、食用盐、味精）、果葡糖浆、葡萄糖浆、酸水解大豆植物蛋白调味液、酿造食醋、食用酒精、食用动物油（食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用猪油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，加入生产用水（经粗滤、反渗透）、食用盐、味精（谷氨酸钠）、花生、葵花籽、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、牡蛎、食用色素（焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、萝卜红、红曲米、 β -胡萝卜素、诱惑红（沙拉酱除外）、辣椒红、赤藓红中的一种或几种）、三氯蔗糖、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用菌粉（香菇粉、平菇粉、金针菇粉、鸡腿菇粉）、料酒、郫县豆瓣酱、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、麦芽糖浆、蚝汁、果汁（苹果汁、柠檬汁、草莓汁、蓝莓汁、芒果汁中的一种或几种）、蜂蜜、鸡蛋、奶粉、蛋黄粉、乳酸、乙二胺四乙酸二钠、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）、乙基麦芽酚、防腐剂（双乙酸钠、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、纽甜、玉米淀粉、食品香精（酱油香精、料酒香精、咸味香精、甘草香精、陈醋香精、米醋香精、香醋香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、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、芥末抽取物、香菇味香精中的一种或几种）中的几种为辅料，经调配、混合、溶解、稀释、研磨、杀菌、包装等工艺制成的包含两种或两种以上调味品的非即食复合调味酱（半固态复合调味料）。

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。

本标准中不包含水产调味品。

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