



410217S-2024



安阳妙侍食品有限公司企业标准

Q/AMS 0001S-2024

液态复合调味料

2024-01-16 发布

2024-01-16 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。

本标准发布之日起替代 Q/AMS 0001S-2023（备案号：413233S-2023）

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、食用椰子油、椰子粉、芥末粉、芥末油、脱水辣根、酿造食醋、棕榈油、大豆油、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、浓缩苹果汁、食用酒精、白酒、食用盐、白砂糖、浓缩番茄酱、黑胡椒粉、乳粉、乳清粉、乳糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、香辛料（姜黄粉、辣椒粉、枯茗粉、小茴香粉、八角粉、姜粉、丁香粉、洋葱粉、大蒜粉、小豆蔻粉、肉桂粉、葫芦巴粉中的一种或几种）、中的几种为主要原料，添加芝麻、桂花、5'-呈味核苷酸二钠、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、瓜尔胶、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、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、冰醋酸、柠檬黄、改性大豆磷脂、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（又名吐温 60）、食用香精（酱油香精、芝麻香精、牛奶香精、橙味香精、柠檬香精、鸡肉香精、桂花香精、玫瑰香精中的一种或几种）、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、辣椒油树脂、山梨糖醇液、微晶纤维素中的一种或几种为辅料，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、芥末原汁复合调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 原料要求

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

2.1.3 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.13 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 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、浓缩苹果汁应符合 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 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.37 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 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 脱水辣根应符合 GH/T 1174 的规定。

- 2.1.47 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.48 芥末油应符合 Q/PCS 0001S 的规定。
- 2.1.49 花生应符合 GB/T 1532 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 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 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(又名吐温 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。
- 2.1.61 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.62 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。
- 2.1.63 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.64 芥末粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.65 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.66 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 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	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
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 5009.140
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
<p>注：* 指标为严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>b 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁。</p> <p>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。</p>			

2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 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

真菌毒素限量用复合GB 2761的规定，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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

液态复合调味料以生活饮用水、酿造酱油、食用椰子油、椰子粉、芥末粉、芥末油、脱水辣根、酿造食醋、棕榈油、大豆油、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、浓缩苹果汁、食用酒精、白酒、食用盐、白砂糖、浓缩番茄酱、黑胡椒粉、乳粉、乳清粉、乳糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、香辛料（姜黄粉、辣椒粉、枯茗粉、小茴香粉、八角粉、姜粉、丁香粉、洋葱粉、大蒜粉、小豆蔻粉、肉桂粉、葫芦巴粉中的一种或几种）、中的几种为主要原料，添加芝麻、桂花、5'-呈味核苷酸二钠、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、瓜尔胶、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、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、冰醋酸、柠檬黄、改性大豆磷脂、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（又名吐温 60）、食用香精（酱油香精、芝麻香精、牛奶香精、橙味香精、柠檬香精、鸡肉香精、桂花香精、玫瑰香精中的一种或几种）、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、辣椒油树脂、山梨糖醇液、微晶纤维素中的一种或几种为辅料，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法》的有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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