



410343S-2024



安阳合百福食用油有限公司企业标准

Q/AHS 0001S-2024

液态复合调味料

2024-01-31 发布

2024-01-31 实施

安阳合百福食用油有限公司 发布

前 言

本标准由安阳合百福食用油有限公司提出并起草。

本标准起草人：王玉芬。

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、食用香精、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即食或非即食液态复合调味料。

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、酸辣调味汁、鲜味生抽调味汁、酸性调味汁、调味料酒汁、辣鲜露调味汁、烧烤调味汁、生姜复合调味汁、酱油调味汁、香辣油醋调味汁、麻辣油醋调味汁、凉拌调味汁、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、黄焖酱调味汁、黑椒调味汁、藤椒鲜调味汁、液体鸡精调味汁、葱姜料酒复合调味汁、海鲜复合调味汁、烹调调味汁、白酱油调味汁、卤肉调味汁、鲜麻辣鲜露调味汁、鲜露调味汁、酸辣露调味汁、麻椒牛肉调味汁、麻椒鸡调味汁、浓缩鸡调味汁、蚝油调味汁、捞拌调味汁、鲍鱼调味汁、大骨浓汤调味汁、沙拉酱调味汁、鲜味调味汁、炒菜调味汁、麻辣爆炒调味汁、金标生抽调味汁、酱香腌菜调味汁、美味鲜酱调味汁、一品鲜酱调味汁、生抽王调味汁、上等老抽调味汁、草菇酱调味汁、豆捞调味汁、蒜调味汁、姜调味汁、酸辣鱼酱调味汁、麻辣鱼酱调味汁、白灼调味汁、拌

面调味汁、葱油拌面调味汁、牛肉调味汁、菌汤调味汁、鲍汁蚝油调味汁。

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(dl- 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	0.5（除鱼类调味品之外的水产调味品）	GB 5009.11
	0.1(其他)	
*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 5009.298
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 5009.140

Q/AHS 0001S-2024		
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 P ₀₄ 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、酸水解植物蛋白调味液的产品检验； 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。					

2.4 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。

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（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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、食用香精、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即食或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》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。

安阳合百福食用油有限公司