



410668S-2018



安阳市傲厨食品有限责任公司企业标准

Q/AAS 0004S-2018

---

# 液态复合调味料

2018-02-26 发布

2018-02-26 实施

---

安阳市傲厨食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由安阳市傲厨食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：钮小飞。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、酿造酱油、胡椒粉、辣椒粉、乳粉、乳清粉、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、芝麻、生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、磷酸氢二钠、卡拉胶、大豆磷脂、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、食用香精（酱油香精、芝麻香精、牛奶香精）、色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色）中的几种为原料，经配料、搅拌混合、冷却或不冷却、灌装、包装而成的非即食调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.5 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.7 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 2.1.8 胡椒粉应符合GB/T 7900和GB/T 7901的规定。
- 2.1.9 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.10 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.11 磷酸氢二钠应符合GB 25568的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.14 大豆磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.15 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

- 2.1.16 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合GB 1886.184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 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合GB 6227.1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	均匀一致的液态	从样品抽取 500g, 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	≤ 30.0	GB 5009.44
* 铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	单一使用时: 1.0 混合使用时: 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	单一使用时: 1.0 混合使用时: 0.5	GB 5009.28

注: \* 指标为严于食品安全国家标准GB 2762。a指标仅限于含有油脂的产品。同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂) 在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789. 10第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行					

## 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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

出厂检验项目为: 感官、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

液态复合调味料是以食用盐、白砂糖、酿造酱油、胡椒粉、辣椒粉、乳粉、乳清粉、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、芝麻、生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、磷酸氢二钠、卡拉胶、大豆磷脂、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、食用香精（酱油香精、芝麻香精、牛奶香精）、色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色）中的几种为原料，经配料、搅拌混合、冷却或不冷却、灌装、包装而成的非即食调味料。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。

本标准规定了液态复合调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市傲厨食品有限责任公司