



411697S-2017



安阳市常大厨调味品有限公司企业标准

Q/ACT 0001S-2017

---

# 复合调味料

2017-07-27 发布

2017-07-27 实施

---

安阳市常大厨调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由安阳市常大厨调味品有限公司提出并起草。

标准主要起草人：常勇刚、宋水金。

H N

Q B

# 复合调味料

## 1 范围

本标准规定了复合调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以食用盐、鸡肉、谷氨酸钠（味精）、八角、小茴香、花椒、桂皮、豆蔻、蒜（经去皮、整理）、辣椒、葱（经拣选、去皮、清洗、粉碎）、姜（姜经整理、粉碎）、草果、食用玉米淀粉、白砂糖、酵母抽提物、酿造酱油、大豆油、芝麻油、鱼露、鸡精调味料、蚝油、蚝干、葡萄糖浆、酸水解大豆蛋白调味液、食用酒精、番茄酱、白醋、冰醋酸、桂皮粉（桂皮经拣选、干燥、粉碎）、洋葱粉（洋葱经拣选、去皮、干燥、粉碎）、红辣椒（辣椒经拣选、粉碎）、黄豆酱、大豆色拉油为主要原料，其中食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡肉、八角、草果、小茴香、花椒、桂皮（粉碎或不粉碎）、豆蔻、蒜（经去皮、整理）、辣椒、葱（葱经整理、粉碎）、姜（姜经整理、粉碎）经加水浸泡、熬煮、过滤，辅以红曲米、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、焦糖色、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、 $\beta$ -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精、蚝油香精、酱香精、海鲜香精、乙基麦芽酚、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠，经调配、高温灭菌、冷却、灌装、包装而成的复合调味料。

## 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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.5 草果、桂皮、豆蔻、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB 10338 的规定。
- 2.1.22 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。
- 2.1.23 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.24 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.25 白醋应符合 SB/T 10337 的规定。
- 2.1.26 洋葱应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27 大豆色拉油应符合 GB/T 17756 的规定。
- 2.1.28 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.29 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.30 蚝干应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.31 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.32 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.33 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.34 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.36 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.37 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.39 黄胶原应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.43 料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精、蚝油香精、海鲜香精、酱香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.45 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.48 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.49  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.50 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.51 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.52 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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	试验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、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	
总氮（以 N 计），g/100g	$\geq$ 0.08	SB/T 10371	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	$\leq$ 18.0	GB 5009.44	
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	原味复合调味汁、辣鲜露复合调味汁、蒸鱼鼓油复合调味汁、海鲜复合调味汁、味极鲜调味汁、烹调汁 $\leq$	GB 5009.28	
	凉拌复合调味汁 $\leq$		0.5
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	原味复合调味汁、辣鲜露复合调味汁、蒸鱼鼓油复合调味汁、海鲜复合调味汁、味极鲜调味汁、烹调汁 $\leq$	GB 5009.28	
	凉拌复合调味汁、番茄沙司 $\leq$		0.5
	鸡汁复合调味汁、蚝味调味料、辣椒酱汁 $\leq$		1.0
脱氢乙酸钠	原味复合调味汁、辣鲜露复合调味汁、蒸鱼鼓油复合调味汁、海鲜复合调味汁、味极鲜调味汁、烹调汁 $\leq$	GB 5009.121	

(以脱氢乙酸计), g/kg	葱姜料酒复合调味汁、番茄沙司	≤	0.25	
双乙酸钠, g/kg	葱姜料酒复合调味汁	≤	5.0	GB 5009.277
乙酰磺胺酸钾, g/kg	原味复合调味汁、鸡汁复合调味汁、凉拌复合调味汁、辣鲜露复合调味汁、蒸鱼鼓油复合调味汁、味极鲜调味汁、蚝味调味料、番茄沙司、辣椒酱汁	≤	0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	凉拌复合调味汁、辣鲜露复合调味汁、蒸鱼鼓油复合调味汁、海鲜复合调味汁、味极鲜调味汁、烹调汁、蚝味调味料、番茄沙司	≤	0.25	GB 22255
β-胡萝卜素, g/kg	原味复合调味汁、鸡汁复合调味汁、凉拌复合调味汁	≤	0.3	GB 5009.83
	辣鲜露复合调味汁、蒸鱼鼓油复合调味汁	≤	1.0	GB 5009.35
柠檬黄, g/kg	原味复合调味汁、鸡汁复合调味汁、凉拌复合调味汁	≤	0.05	GB 5009.35
	味极鲜调味汁	≤	0.075	GB 5009.35
	烹调汁	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄, g/kg	原味复合调味汁、鸡汁复合调味汁、凉拌复合调味汁	≤	0.06	GB 5009.35
	味极鲜调味汁	≤	0.1	GB 5009.35
赤藓红, g/kg	番茄沙司、辣椒酱汁	≤	0.05	GB 5009.35
总砷(以As计), mg/kg		≤	0.3	GB 5009.11
铅(以Pb计)*, mg/kg		≤	0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg		≤	0.4	GB 5009.191
注: * 指标严于食品安全国家标准。 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(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 b 仅适用于海鲜复合调味汁、蚝味调味料。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF1070的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合14881 的规定。

## 2.7其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物残留限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

---

H N

Q B

## 编制说明

复合调味料是以食用盐、鸡肉、谷氨酸钠（味精）、八角、小茴香、花椒、桂皮、豆蔻、蒜（经去皮、整理）、辣椒、葱（经拣选、去皮、清洗、粉碎）、姜（姜经整理、粉碎）、草果、食用玉米淀粉、白砂糖、酵母抽提物、酿造酱油、大豆油、芝麻油、鱼露、鸡精调味料、蚝油、蚝干、葡萄糖浆、酸水解大豆蛋白调味液、食用酒精、番茄酱、白醋、冰醋酸、桂皮粉（桂皮经拣选、干燥、粉碎）、洋葱粉（洋葱经拣选、去皮、干燥、粉碎）、红辣椒（辣椒经拣选、粉碎）、黄豆酱、大豆色拉油为主要原料，其中食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡肉、八角、草果、小茴香、花椒、桂皮（粉碎或不粉碎）、豆蔻、蒜（经去皮、整理）、辣椒、葱（葱经整理、粉碎）、姜（姜经整理、粉碎）经加水浸泡、熬煮、过滤，辅以红曲米、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、焦糖色、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、 $\beta$ -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精、蚝油香精、酱香精、海鲜香精、乙基麦芽酚、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠，经调配、高温灭菌、冷却、灌装、包装而成。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 DBS41/001-2015《食品安全地方标准 复合调味料》和《调味料产品生产许可证审查细则》以及其他相关标准要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标值严于食品安全国家标准GB 2762。

安阳市常大厨调味品有限公司

2017年06月26日