



410616S-2019



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0001S-2019

复合调味汁

2019-03-27 发布

2019-03-27 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市开天调味品有限公司。

本标准主要起草人：康献知、袁奎。

H N

Q B

复合调味汁

1 范围

本标准规定了复合调味汁的分类、要求、检验方法、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、鸡肉、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、八角、丁香、草果、小茴香、花椒、桂皮、豆蔻、蒜（经去皮、整理）、辣椒、葱（经整理、粉碎）、姜（经整理、粉碎）、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、葡萄糖浆、酸水解植物蛋白调味液、食用酒精中的多种为主要原料，其中食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡肉、八角、小茴香、花椒、桂皮、豆蔻、蒜（经去皮、整理）、辣椒、葱（经整理、粉碎）、姜（经整理、粉碎）中的多种，经或不经加水浸泡、熬煮、过滤，辅以红曲米、5'-肌苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、焦糖色素、食用酒精、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、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精、乙基麦芽酚、黄原胶、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的多种，经调配、高温灭菌、冷却、灌装、包装而成的即食复合调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 桂皮、豆蔻、小茴香、丁香、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 蒜应符合 GH/T 1194 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 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 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 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.16 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 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 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB 10338 的规定。
- 2.1.22 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.23 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

- 2.1.24 5'-肌苷酸二钠应符合 QB/T 4261 的规定。
- 2.1.25 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.26 焦糖色素应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.28 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.31 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.32 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.33 料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38 生产用水应符合 GB 5749 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	从样品中取出 1 瓶，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	原味复合调味汁	棕红色	
	鸡汁复合调味汁	微黄色	
	凉拌复合调味汁	棕红色	
	辣鲜露复合调味汁	棕红色	
	蒸鱼鼓油复合调味汁	棕红色	
	葱姜料酒复合调味汁	淡棕色	
	海鲜复合调味汁	棕红色	
	鲜味生抽	棕红色	
	烹调汁	棕红色	
气、滋味	原味复合调味汁	具有酱香味、咸味、无异味	
	鸡汁复合调味汁	具有鸡肉的鲜香味、咸味、无异味	
	凉拌复合调味汁	具有原料香味、咸味、无异味	
	辣鲜露复合调味汁	具有原料香味、咸味、无异味	
	蒸鱼鼓油复合调味汁	具有原料香味、咸味、无异味	
	葱姜料酒复合调味汁	具有原料香味、咸味、无异味	
	海鲜复合调味汁	具有原料香味、咸味、无异味	
	鲜味生抽	具有酱香味、咸味、无异味	

	烹调汁	具有原料香味、咸味、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		
总氮(以 N 计)/(g/100mL)	≥	0.08	GB 5009.5	
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100mL)	≤	14.0	GB 5009.44	
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计)/(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28	
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)/(g/kg)	≤	0.5	GB 5009.121	
乙酰磺胺酸钾 ^b (安赛蜜)/(g/kg)	≤	0.5	GB/T 5009.140	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)/(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.263	
β-胡萝卜素/(g/kg)	原味复合调味汁	≤	0.16	GB 5009.83
	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	≤	0.5	GB 5009.83
日落黄/(g/kg)	≤	0.07	GB 5009.35	
柠檬黄(以柠檬黄计)/(g/kg)	原味复合调味汁	≤	0.05	GB 5009.35
	鲜味生抽	≤	0.15	GB 5009.35
3-氯-1,2-丙二醇/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.191	
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11	
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12	
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
注 2: a 该指标仅限于只添加苯甲酸钠的产品检测。				
注 3: b 该指标仅限于添加乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)的产品检测。				
注 4: 同一功能食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。				

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量	检验方法
----	---------	------

	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌/(/25mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌 ^b /(MPN/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.7

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: b 仅适用于海鲜复合调味汁;

注 3: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、鸡肉、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、八角、丁香、草果、小茴香、花椒、桂皮、豆蔻、蒜（经去皮、整理）、辣椒、葱（经整理、粉碎）、姜（经整理、粉碎）、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、葡萄糖浆、酸水解植物蛋白调味液、食用酒精中的多种为主要原料，其中食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡肉、八角、小茴香、花椒、桂皮、豆蔻、蒜（经去皮、整理）、辣椒、葱（经整理、粉碎）、姜（经整理、粉碎）中的多种，经或不经加水浸泡、熬煮、过滤，辅以红曲米、5'-肌苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、焦糖色素、食用酒精、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、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精、乙基麦芽酚、黄原胶、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的多种，经调配、高温灭菌、冷却、灌装、包装而成的即食复合调味汁。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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了复合调味汁的分类、要求、检验方法、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。

安阳市开天调味品有限公司

QB