Q/FX

贵州省食品安全企业标准

Q/FX 0001S—2019

液态调味料

2019-11-05发布 2019–11-05实施

毕节市富雄食品有限公司 发布

前 言

本标准根据GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》进行编写；

本标准由毕节市富雄食品有限公司提出；

本标准起草单位：毕节市富雄食品有限公司；

本标准主要起草人：黄义、主芸、赵继雄。

液态调味料

1 范围

本标准规定了液态调味料的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于本公司以水、酱油、食用盐、味精、白糖、天然香辛料等原料中的两种或两种以上为主要原料，添加或不添加其他辅料，经调配、加热、包装制成的具有特殊色、香、味的液态调味料。

1. 规范性引用文件

 下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

 GB/T 191 包装储运图示标志

 GB/T 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄萄球菌检验

 GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

 GB/T 5461 食用盐

 GB 5749 生活饮用水卫生标准

 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

 GB/T 12729.1 香辛料和调味品

 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

 GB/T 18186 酿造酱油

 GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

 原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

1. 要求

3 .1 原辅料要求

3.1.1 生产用水

 应符合GB 5749的规定。

3.1.2 酱油

 应符合GB/T 18186的规定。

3.1.3 白砂糖

 应符合GB/T 317 的规定。

3.1.4 食用盐

 应符合GB/T 5461 的规定。

3.1.5 谷氨酸钠（味精）

 应符合GB/T 8967 的规定。

3.1.6 天然香辛料

 应符合GB/T 12729.1 和GB/T l5691的规定。

3.2 感官要求

 应符合表l的规定。

表1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 试验方法 |
| 色 泽 | 浅灰色或深褐色，色泽基本一致、均匀 | 取5g样品放在干净白色陶瓷器皿中，自然光线下观察色泽，有无杂质，配制5%-10%的溶液，嗅其气味，取少量溶液放入口中，品尝滋味。 |
| 滋味及气味 | 根据原料不同，具有酱香或相应香辛料品种应有的滋味和气味，无异味 |
| 组织状态 | 液态，清澈或浑浊均匀，允许有少量沉淀，无结块 |
| 杂 质 | 无肉眼可见的外来杂质 |

3.3 理化指标

 应符合表2的规定。

表2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 试验方法 |
| 氨基酸态氮/(g/l00g)  | ≥0.2 | GB 5009.235 |
| 食盐（以氯化钠计）/(g/100g)  | ≤20.0 | GB 5009.44 |
| 铅(以Pb计) /(mg/kg)  | ≤0.8 | GB 5009.12 |
| 砷(以As计) /(mg/kg）  | ≤0.5 | GB 5009.11 |
| 山梨酸钾α（以山梨酸计）/(g/kg）  | ≤1.0 | GB 5009.28 |
| 苯甲酸钠α（以苯甲酸计）/(g/kg） | ≤0.5 | GB 5009.28 |
| 注：α同一功能食品添加剂（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 |

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量 | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数/( CFU/mL) | 5 | 2 | 5×103 | 5×104 |  GB4789.2 |
| 大肠菌群/( CFU/mL) | 5 | 2 | 10 | 102 | GB4789.3平板计数法 |
| 沙门氏菌/( /25mL) | 5 | 0 | 0 | \_ |  GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 0 | 100CFU/mL | 10000CFU/mL | GB 4789.10 |
| a 样品的分析及处理按GB4789.1执行 |

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂种类及添加量应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量

 应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.7 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

 同一品种的同一配方、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为同一批次。

4.2 抽样

 每批随机抽取12份样品，分为两份，一份检验，一份备用。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

每批产品出厂前都应进行出厂检验，出厂检验项目包括：感官、氨基酸态氮、食盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.3.2 型式检验

型式检验为本标准中3.2～3.5项中规定的项目，每半年进行一次，有下情况之一时亦应进行型式检验：

a、原料产地或生产工艺设备有较大改变，可能影响产品质量时；

b、连续停产三月以上恢复生产时；

c、出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;

d、国家市场监督管理部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验项目全部合格者，判为合格品。否则，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，判定结果以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

产品包装应有明显标志，食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

应采用密闭包装，包装材料应清洁、无异味、无毒无害，并应符合国家相关食品包装材料的安全卫生标准规定。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输时应防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干躁、通风良好、清洁卫生的场所，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。