

Q/CXC

贵州省食品安全企业标准

Q/CXC 0002S—2020

调味酱汁

2020 - 12 - 28 发布

2021 - 01 - 08 实施

岑巩县兴岑酱油厂 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本文件准由岑巩县兴岑酱油厂提出。

本文件起草单位：岑巩县兴岑酱油厂。

本文件主要起草人：杨 坤、顾 阳、马业荻、石庆楠、杨介堂、侯大军。

调味酱汁

1 范围

本文件规定了调味酱汁的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于岑巩县兴岑酱油厂生产的调味酱汁。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，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 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 金黄色葡萄球菌检验
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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
国家质检总局令第 75 号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。

调味酱汁

以生活饮用水、酿造酱油、食盐、味精等为原辅料，添加食品添加剂（焦糖色、苯甲酸钠），经配料、调配、杀菌、包装等工序加工而成的液体复合调味料。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 酿造酱油

应符合 GB/T 18186 的规定。

4.1.3 食盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 味精

应符合 GB 2720 的规定。

4.1.5 其他辅料

应符合相应标准和有关规定。

4.2 食品添加剂

4.2.1 焦糖色

应符合 GB 1886.64 的规定。

4.2.2 苯甲酸钠

应符合 GB 1886.184 的规定。

4.3 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
色 泽	红褐色或棕褐色,有光泽	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态;用目视法、鼻嗅法、口尝法检查其气味,用温开水漱口后,品尝滋味
形 态	液体	
气味与滋味	具有本品固有的香鲜酱香味,无霉变,无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.4 理化卫生指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化要求

项 目	指 标	检验方法
氨基酸态氮/（g/100mL）	≥0.02	GB 5009.235
总酸（以乳酸计）/（g/100mL）	≤2.5	GB/T 12456
氯化物（以 NaCl 计） ^a /（g/100 mL）	≤15.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.9	GB 5009.12
注： ^a 与1.00 mL硝酸银标准滴定溶液[c（AgNO ₃ ）=1.000 mol/L]相当于氯化钠的质量为0.0585（g）。		

4.5 微生物指标

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/mL）	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/mL）	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注： ^a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法进行。

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定，焦糖色使用量≤1g/kg，苯甲酸钠使用量≤0.7g/kg。

4.8 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。

5 检验规则

5.1 组批

同批原料、同一生产工艺、同一班组生产的且包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 10 瓶样品，其中 7 瓶作检验样品，另 3 瓶作备检样品。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品经检验合格后方可出厂。

5.3.2 每批产品的出厂检验指标为感官要求、净含量、氨基酸态氮、总酸、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验，型式检验项目为本标准要求中 4.3~4.7 的全部项目及标签。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定；
- b) 主要原辅料产地或加工工艺发生较大改变时；
- c) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.5 判定

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。当出厂检验项目或型式检验项目有一项及以上指标不符合本标准时，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，结果判定以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

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

6.2 包装

包装材料应符合食品卫生规定，包装封口应严密，不得泄漏。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥、无污染。产品在运输过程中避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混合装运。

6.4 贮存

产品应存放在清洁卫生，通风，干燥，凉爽的库房内。库房应有严密的防尘、防蝇、防鼠等设施。产品应离墙离地存放，且间距不少于20cm。不得与有毒、有害、有异味的物品混合存放。