

Q/NQMM

内蒙古巧妈妈酿造食品有限公司企业标准



Q/NQMM 0001S—2018

代替 Q/ NQMM 0001S-2015

复合调味汁



2018 - 05 - 09 发布

2018 - 05 - 14 实施

内蒙古巧妈妈酿造食品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NQMM 0001S-2015《酱香复合调味汁》，本标准与Q/NQMM 0001S-2015相比，主要技术变化如下：

- 修改了“标准名称”；
- 修改了“原料要求”、“感官要求”、“污染物限量”、“微生物指标”；
- 增加了“真菌毒素限量”；
- 删除了“理化指标”、“检验规则”、“标志、包装、运输、贮存”；

本标准由内蒙古巧妈妈酿造食品有限公司提出。

本标准由内蒙古巧妈妈酿造食品有限公司起草。

本标准由内蒙古巧妈妈酿造食品有限公司批准。

本标准起草人：赵青海。

复合调味汁

1 范围

本标准规定了复合调味汁的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以花椒、八角为原料，添加水、食用盐、味精、麦芽糊精，添加或不添加酸水解植物蛋白调味液，添加食品添加剂黄原胶、焦糖色、赤藓红、日落黄、柠檬黄、苯甲酸钠、食品用香精、红曲红中几种，经浸泡、调配、杀菌、灌装等工艺制成的非即食液态调味料。

2 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，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB/T 7652 八角
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 30391 花椒
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.2 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.7 酸水解植物蛋白调味液：应符合 SB/T 10338 的规定。

3.2 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
色 泽	呈棕红色，色泽均匀，无霉素斑。
滋、气味	具有所加原辅料混合后特有的滋、气味，无其他不良气味。
组 织 状 态	呈液态，质地均匀，不得有正常视力可见外来异物。

3.3 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中调味品的规定。

3.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761中调味品的规定。

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表2的规定。

表2 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10^4	10^5
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂黄原胶、焦糖色、赤藓红、日落黄、柠檬黄、苯甲酸钠、食品用香精、红曲红的使用应符合GB 2760规定，其质量指标应分别符合GB 1886.41、GB 1886.64、GB 17512.1、GB 6227.1、GB 4481.1、GB 1886.184、GB 30616、GB 1886.181的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

取试样 2 袋倒入白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味、品尝其滋味。

6.2 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

6.3 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

6.4 微生物指标检验

6.4.1 菌落总数：按 GB 4789.2 中规定的方法检验。

6.4.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 中规定的平板计数法检验。

6.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。
