

Q/YQMP

玉泉区麦谱食品加工厂企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150271S-2018 有效期至: 2020年5月8日

Q/YQMP 0001S—2018

代替 Q/ YQMP 0001S-2017

液态复合调味汁



2018-08-18 发布

2018-08-22 实施

玉泉区麦谱食品加工厂

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/YQMP 0001S-2017《液态复合调味汁》，本标准与Q/YQMP 0001S-2017相比，主要技术变化如下：

——变更“企业名称”；

——修改了“保质期”。

本标准由玉泉区麦谱食品加工厂提出。

本标准由玉泉区麦谱食品加工厂起草。

本标准由玉泉区麦谱食品加工厂批准。

本标准主要起草人：丁金林、王俊林、张瑞婷、郭金龙。

液态复合调味汁

1 范围

本标准规定了液体复合调味汁技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于水、酿造酱油、味精、冰糖、食用盐、白砂糖、酵母抽提物为主要原料，添加或不添加鸡精调味料、面豉酱、液体调味料、苹果醋、山楂酯、雪梨茶酱、洋葱、食用植物油、咖喱粉、姜黄粉、蜂蜜、甜面酱、浓缩牡蛎汁、韭花酱、小磨香油、糖稀、米酒、蒜、姜、扇贝、花椒、大豆、白胡椒、黑胡椒、蚝油、洋葱粉、胡萝卜、酿造食醋、麦芽糖浆、水解植物蛋白、甘草、橙汁、啤酒、辣椒、橘皮（陈皮）、月桂叶、高良姜、干姜、白芷、芫荽，添加食品添加剂山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、安赛蜜、乙酰化双淀粉己二酸脂、冰醋酸、碳酸氢钠、乳酸链球菌素、食品用香精中的几种，经选料、粉碎、配料、混合、熬制、灌装、包装等工艺制成的非即食调味汁。

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物检验 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 4927 啤酒

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 7900 白胡椒

GB/T 7901 黑胡椒
GB/T 8233 芝麻油
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 18187 酿造食醋
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 21999 蚝油
GB/T 22474 果酱
GB/T 22266 咖喱粉
GB/T 23530 酵母抽提物
GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
GB/T 29602 固体饮料
GB/T 30382 辣椒
GB/T 30383 生姜
GB/T 30387 月桂叶
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 1173 单晶体冰糖
NY/T 493 胡萝卜
NY/T 1071 洋葱
SB/T 10296 甜面酱
SB/T 10348 大蒜
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10439 酱腌菜
SB/T 10513 牛肉粉调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号令（2005年）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）的规定。

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.4 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

- 3.1.6 姜：应符合 SB/T 10160 的规定。
- 3.1.7 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.8 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.10 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.11 啤酒：应符合 GB/T 4927 的规定。
- 3.1.12 小磨香油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 3.1.13 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.14 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.15 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.16 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.17 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.18 山楂酪、雪梨茶酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.19 咖喱粉：应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.20 橙汁：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.21 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.22 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.23 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.24 单晶体冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。
- 3.1.25 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.26 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.27 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.28 大蒜：应符合 SB/T 10348 的规定。
- 3.1.29 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.30 酱腌菜：应符合 SB/T 10439 的规定。
- 3.1.31 扇贝：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.32 洋葱：应符合 NY/T 1071 的规定。
- 3.1.33 面豉酱、液体调味料、姜黄粉、浓缩牡蛎汁、糖稀、米酒、洋葱粉、水解植物蛋白、甘草、橘皮、高良姜、干姜、白芷、芫荽：应符合相应食品安全标准的规定。

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	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该品应有的滋味和气味，无霉变，无异臭及哈喇味等异物
组织状态	流动液体或稠状、浊状、油状流通液体，允许有少量聚集物或沉淀物

3.3 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
氯化物（以Cl计），%	≤ 15.0

3.4 污染物限量

污染物指标限量中“铅（以Pb计）”≤0.8mg/kg，其他污染物限量指标应符合GB 2762中调味品的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10	10 ²
^a 样品的分析与处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行				

3.7 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

食品添加剂山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、安赛蜜、乙酰化双淀粉己二酸脂、冰醋酸、碳酸氢钠、乳酸链球菌素、食品用香精的使用应符合GB 2760规定，其质量指标应分别符合GB 1886.39、GB 1886.171、GB 25566、GB 25540、GB 29932、GB 1886.10、GB 1886.2、GB 1886.231、GB 30616及相关标准的规定。

5 生产加工过程

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

- 6.1.1 色泽、组织状态：取试样 2 袋倒入白瓷盘中，在自然光下观察其色泽和组织状态。
- 6.1.2 滋味、气味：取试样 2 袋按推荐的使用方法加热煮沸 2min 后，嗅其气味、尝其滋味。

6.2 理化指标检验

氯化物：按GB 5009.44规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

按照GB 2762中规定的方法检验。

6.4 真菌毒素限量检验

按照GB 2761中规定的方法检验。

6.5 微生物指标检验

按GB 4789.3平板计数法中规定的方法检验。

6.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的产品为一批。

7.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽取12个独立包装，样品分为2份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

产品出厂前经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并附产品检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、大肠菌群。

7.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，有下列情况之一时，也应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- c) 产品停产6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) 食品安全监督机构提出要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格产品；检验项目中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不合格，则判该批产品为不合格产品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判定该批产品为不合格产品，微生物指标不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净含量和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应分别符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全标准的规定。

8.2.2 包装应密封严密，不得有破损现象。

8.2.3 包装箱应牢固、胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

8.5 保质期

产品保质期不少于6个月。
