



411907S-2017



商丘市祥泰食品有限公司企业标准

Q/SXS 0001S-2017

液体调味料

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

商丘市祥泰食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB / T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由商丘市祥泰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘锴。

H N

Q B

液体调味料

1 范围

本标准规定了液体调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、冰糖、食用盐、蚝油、酿造酱油、酿造食醋、陈醋、麦芽糖、蜂蜜、羧甲基纤维素钠、桂花浸膏、辣椒酱、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、黄原胶、食品用香精（酱油香精、咸味食品香精）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠为原料，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的液体调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.5 陈醋应符合 GB/T 19777 和 GB 2719 的有关规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 桂花浸膏应符合 GB 1886.24 的规定。
- 2.1.12 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 酱油香精、咸味食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的有关规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 QB/T 1174 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	试验方法
性 状	液态	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	浅棕褐色至深棕褐色	
气味、滋味	具有本品特有的香气、气味滋味	
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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.28
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 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	
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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、冰糖、食用盐、蚝油、酿造酱油、酿造食醋、陈醋、麦芽糖、蜂蜜、羧甲基纤维素钠、桂花浸膏、辣椒酱、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、黄原胶、食品用香精（酱油香精、咸味食品香精）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠为原料，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的液体调味料。

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 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》和《调味料生产许可证审查细则》、要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市祥泰食品有限公司

2017年07月25日