



412177S-2017



新乡市尚志哈尔食品有限公司企业标准

Q/XSH 0002S-2017

液态调味料

2017-09-13 发布

2017-09-13 实施

新乡市尚志哈尔食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新乡市尚志哈尔食品有限公司首次提出并起草。

本标准起草人：高志伟、李奇。

本标准自发布实施日起替代 Q/XSH 0002S-2017(2017-07-11 发布实施)备案号 411493S-2017。

H N

Q B

液态调味料

1 范围

本标准规定了液态调味料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡肉/鸡骨粉或浓缩提取物、牛肉粉、黄原胶、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、玉米淀粉、白砂糖、麦芽糊精、柠檬黄、姜黄为原料，添加或不添加辣椒，加水后经混合调配、高温浓缩杀菌、称量灌装、封口加工而成的液态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.5 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。
- 2.1.7 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.8 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 鸡肉/鸡骨粉或浓缩提取物应符合 SB/T10415 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉应符合 SB/T10513 的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性状	粘稠状液体	从样品中取出5g, 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	具有淡黄色或原、辅料混合加工后特有的色泽	
气味	具有鸡肉或原、辅料混合加工后特有的浓郁香味, 无不良气味	
滋味	具有鸡肉或原、辅料混合加工后特有的鲜美滋味, 无不良滋味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
总氮（以N计），g/100g	≥ 0.9	GB 5009.5

氨基酸态氮, g/100g	≥	0.5	GB 5009.235
食盐 (以NaCl计), g/100g	≤	30.0	GB 5009.44 或 SB/T 10371
柠檬黄, g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
山梨酸钾, g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 食品添加剂相同色泽着色剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1			

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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
a采样方案按GB 4789.1的规定。					

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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

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

编制说明

液态调味料是以食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡肉/鸡骨粉或浓缩提取物、牛肉粉、黄原胶、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、玉米淀粉、白砂糖、麦芽糊精、柠檬黄、姜黄为原料，添加或不添加辣椒，加水后经混合调配、高温浓缩杀菌、称量灌装、封口加工而成的液态调味料。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 SB/T10458《鸡汁调味料》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

新乡市尚志哈尔食品有限公司

2017年06月09日

Q B