



410177S-2019



周口市老磨坊粮油食品有限公司企业标准

Q/ZLL0004S-2019

液态调味料（火锅伴侣）

2019-01-17 发布

2019-01-17 实施

周口市老磨坊粮油食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求编写。
本标准由周口市老磨坊粮油食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：徐江辉。

H N

Q B

液态调味料（火锅伴侣）

1 范围

本标准规定了液态调味料（火锅伴侣）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以虾油、韭花、豆腐乳、生抽酱油、老抽酱油、白砂糖、蚝油、鸡粉调味料、食用盐、调味料酒、水、脱氢乙酸钠为主要原料，经调配混合、搅拌、加热、杀菌、灌装、包装加工而成的即食液态调味料（火锅伴侣）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 虾油应符合 NY/T 1710 的规定。
- 2.1.2 韭花应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 豆腐乳应符合 SB/T10170 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 规定。
- 2.1.5 生抽酱油、老抽酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	液态	从样品中取出 1 份，倒入洁净烧杯中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有原料物质混合的气味、滋味，无异味	
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
水分, g/100g	≤ 35	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价(KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.25	GB 5009.121
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	10	GB 5009.22
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				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 中的平板计数法
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
注：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JJF1070的规定。

2.6 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

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

液态调味料（火锅伴侣）是以虾油、韭花、豆腐乳、生抽酱油、老抽酱油、白砂糖、蚝油、鸡粉调味料、食用盐、调味料酒、水、脱氢乙酸钠为主要原料，经调配混合、搅拌、加热、杀菌、灌装、包装加工而成的即食产品。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》、DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了液态调味料（火锅伴侣）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口市老磨坊粮油食品有限公司

H N

Q B