



416887S-2020



孟州市口珍食品有限公司企业标准

Q/MKS 0005S-2020

蚝油调味汁(液态复合调味料)

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

孟州市口珍食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由孟州市口珍食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：籍东平、宋文胜。

H N

Q B

蚝油调味汁（液态复合调味料）

1 范围

本标准规定了液态调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、蚝汁、谷氨酸钠（味精）、食用盐为主要原料，添加小麦粉、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、焦糖色、苯甲酸钠，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的蚝油调味汁（液态复合调味料）。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.10 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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	液体	从混合均匀的样品中取 1 瓶，倒入玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽，自然有光泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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	≤	14.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/L	≥	0.4	GB 5009.235
无盐固形物，g/100g	≥	10.0	SB/T 10326
总酸（以乙酸计），g/100mL	≤	1.2	GB/T 5009.41
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

注：*铅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 ^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，CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	2	100	1000	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌，MPN/mL	5	1	100	1000	GB 4789.7

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 食品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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、食用盐、氨基酸态氮、总酸、菌落总数、大

肠菌群计数的检验。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、蚝汁、谷氨酸钠（味精）、食用盐为主要原料，添加小麦粉、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、焦糖色、苯甲酸钠，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的蚝油调味汁（液态复合调味料）。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

孟州市口珍食品有限公司

Q B