



416748S-2020



长垣市厨芸社食品调料加工厂企业标准

Q/GCS 0001S-2020

液态复合调味料

2020-11-11 发布

2020-11-11 实施

长垣市厨芸社食品调料加工厂 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由长垣市厨芸社食品调料加工厂提出并起草。

本标准起草人：董利伟。

H N

Q B

液态复合调味料

1 范围

本标准规定了液态复合调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以酿造酱油、白砂糖、酿造食醋中的一种或几种主要原料，添加食用盐、味精、鸡精调味料、生活饮用水中的一种或几种，经配料、调配、熬制、灌装、杀菌或不杀菌加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据原辅料种类不同分为不同产品：全味鱼调味料、凉菜酸性调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 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	液体	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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	
^a 总酸(以乙酸计), g/100mL	≥	0.5	GB/T 12456
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	10.0	GB 5009.44

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
^a 仅限凉菜酸性调味汁检测； * 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

即食调味料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, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN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	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 的规定。

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 其它要求

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、食用盐、总酸（仅限即食调味料检测）、菌落总数（仅限即食调味料检测）、大肠菌群（仅限即食调味料检测）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酿造酱油、白砂糖、酿造食醋中的一种或几种主要原料，添加食用盐、味精、鸡精调味料、生活饮用水中的一种或几种，经配料、调配、熬制、灌装、杀菌或不杀菌加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。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

长垣市厨芸社食品调料加工厂

Q B