



416867S-2020



濮阳市鑫源油脂有限公司企业标准

Q/PXY 0002S-2020

半固态复合调味料（芝麻酱伴 侣）

2020-11-26 发布

2020-11-26 实施

濮阳市鑫源油脂有限公司 发布

前 言

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

本标准的附录A、B、C为规范性附录。

本标准由濮阳市鑫源油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：史前。

H N
Q B

半固态复合调味料（芝麻酱伴侣）

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料（芝麻酱伴侣）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆腐乳、海鲜酱（详见附录 A）、鸡精、美极鲜（详见附录 B）、柱候酱（详见附录 C）、韭花酱（以韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠为原料，经加工制成）为原料，经配料、混合、搅拌、均质、灌装、包装加工而成即食半固态复合调味料（芝麻酱伴侣）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.2 海鲜酱应符合 Q/XLKK 1011S，附录 A 的规定。
- 2.1.3 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 柱候酱应符合 Q/XLKK 1009S，附录 C 的规定。
- 2.1.6 美极鲜应符合 Q/QC 0012S，附录 B 的规定。
- 2.1.7 韭花酱应符合 SB/T 10439 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	半固态	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉斑，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	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 20	GB 5009.44
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235

总砷（As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注：*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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 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	100	10000	GB 4789.10 第二法
1、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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

备案号: 44070092S-2020
备案日期: 2020年04月21日

备案专用章

Q/XLKK

广东省食品安全企业标准

Q/XLKK 1011S-2020

代替Q/XLKK 1011S-2017

非油型复合调味酱

2020-03-25 发布

2020-04-25 实施

李锦记（新会）食品有限公司 发布

Q/XLKK 1011S-2020

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准自实施之日起，代替Q/XLKK 1011S-2017（备案号：440921S-2017）标准。

本标准是在Q/XLKK 1011S-2017（备案号：440921S-2017）标准基础上修订而成，主要修改内容是：

- 1) 更新了规范性引用文件；
- 2) 删去食品添加剂的检测方法；
- 3) 修改产品配方描述，修改产品分类。

本标准由李锦记（新会）食品有限公司、李锦记（广州）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢健瑜、李叶菊、曾苑玲、孙胜枚。

本标准于2011年12月首次发布，于2014年3月第一次修订，于2017年3月第二次修订，于2020年3月第三次修订。

本标准适用于李锦记（新会）食品有限公司和李锦记（广州）食品有限公司（地址：广州经济技术开发区金华二街5号）的非油型复合调味酱产品。

Q/XLKK 1011S-2020

非油型复合调味酱

1 范围

本标准规定了非油型复合调味酱的定义和分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以第三章所定义的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。

凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1535 大豆油

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

Q/XLKK 1011S-2020

GB/T 8233 芝麻油
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
 GB/T 20882 果葡糖浆
 GB/T 20883 麦芽糖
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
 GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 LS/T 3220 芝麻酱
 NY/T 956 番茄酱
 NY/T 958 花生酱
 SB/T 10170 腐乳
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令[2005]75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 定义和分类

按原辅料的不同,分为海鲜酱(调味酱)、排骨酱(调味酱)、锦珍甜酱/甜香酱、叉烧酱(调味酱)/蜜汁烤肉酱和烧鸭调味酱。

3.1 海鲜酱(调味酱)

以食糖、水、面豉、番薯、食用盐、芝麻酱等为原料,添加或不添加腐乳、咸辣椒、大蒜、香辛料、果葡糖浆、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、冰乙酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、赤藓红等,经煮制加工而成的产品。

3.2 排骨酱(调味酱)

以食糖、水、番茄酱、面豉、食用盐、芝麻酱、香辛料、大蒜等为原料,添加或不添加果葡糖浆、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、冰乙酸、焦糖色、苯甲酸钠、山梨酸钾、赤藓红等,经煮制加工而成的产品。

3.3 锦珍甜酱/甜香酱

以水、食糖、面豉、酱油、番茄酱、大豆油、蜂蜜、咸梅、食用盐、麦芽糖浆、葱头、香辛料、大蒜、芝麻酱、芝麻油、咸辣椒等为原料,添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、谷氨酸钠、冰乙酸、苯甲酸钠、山梨酸钾等,经煮制加工而成的产品。

3.4 叉烧酱(调味酱)/蜜汁烤肉酱

以食糖、水、食用盐、面豉、蜂蜜等为原料,添加或不添加酱油、麦芽糖浆、番茄酱、大蒜、香辛料、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、冰乙酸、黄原胶、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、赤藓红等,经煮制加工而成的产品。

3.5 烧鸭调味酱

Q/XLKK 1011S-2020

以食糖、面豉、水、芝麻酱、谷氨酸钠、花生酱、腐乳、番薯、食用盐、芝麻油、咸辣椒、大蒜、香辛料等为原料，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、冰乙酸、三氯蔗糖、赤藓红等，经煮制加工而成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 酱油：应符合GB 2717的规定。
- 4.1.2 咸辣椒：应符合GB 2714的规定。
- 4.1.3 食糖：应符合GB 13104的规定。
- 4.1.4 水：应符合GB 5749的规定。
- 4.1.5 面豉：应符合附录A的规定，还应符合GB 2712的规定。
- 4.1.6 番薯：应符合GB 2715的规定。
- 4.1.7 大豆油：应符合GB/T 1535的规定。
- 4.1.8 食用盐：应符合GB 2721的规定。
- 4.1.9 芝麻酱：应符合LS/T 3220的规定。
- 4.1.10 果葡糖浆：应符合GB/T 20882的规定。
- 4.1.11 麦芽糖浆：应符合GB/T 20883的规定。
- 4.1.12 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合GB 29932的规定。
- 4.1.13 焦糖色：应符合GB 1886.64的规定。
- 4.1.14 谷氨酸钠：应符合GB 2720的规定。
- 4.1.15 蜂蜜：应符合GB 14963的规定。
- 4.1.16 芝麻油：应符合GB/T 8233的规定。
- 4.1.17 葱头：应符合GB/T 15691的规定。
- 4.1.18 番茄酱：应符合NY/T 956的规定。
- 4.1.19 咸梅：应符合GB 14884的规定。
- 4.1.20 花生酱：应符合NY/T 958的规定。
- 4.1.21 大蒜：应符合GB/T 15691的规定。
- 4.1.22 香辛料：应符合GB/T 15691的规定。
- 4.1.23 冰乙酸：应符合GB 1886.10的规定。
- 4.1.24 腐乳：应符合SB/T 10170的规定。
- 4.1.25 黄原胶：应符合GB 1886.41的规定。
- 4.1.26 三氯蔗糖：应符合GB 25531的规定。
- 4.1.27 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。
- 4.1.28 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184的规定。
- 4.1.29 赤藓红：应符合GB 17512.1的规定。
- 4.1.30 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合GB 29931的规定。
- 4.1.31 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

Q/XLKK 1011S-2020

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	红棕色至深褐色，色泽均匀
香 气	具有甜面鼓或香辛料香气，无焦糊味，无异味，无异嗅
滋 味	具有甜面鼓或香辛料的滋味，无苦涩味，无异味
组织形态	稠状酱状，无霉变，无正常视力可见外来异物

4.3 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
总酸（以乙酸计），g/100g	≤ 2.0
水分，g/100g	≤ 70.0
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 15.0
亚硝酸盐*（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 10.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0
a 仅适用于添加咸辣椒、咸梅的产品。	

4.4 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	指 标			
菌落总数, CFU/g	≤	5000		
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3		
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定,均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g

1: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]75号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB 31644 有关规定进行。

Q/XLKK 1011S-2020

6.2 理化指标

6.2.1 总酸、食用盐的检验

按 GB/T 5009.40 有关规定进行。

6.2.2 水分的检验

按 GB 5009.3 有关规定进行。

6.2.3 亚硝酸盐的检验

按 GB 5009.33 有关规定进行。

6.2.4 铅的检验

按 GB 5009.12 有关规定进行。

6.2.5 总砷的检验

按 GB 5009.11 有关规定进行。

6.2.6 黄曲霉毒素 B_1 的检验

按 GB 5009.22 有关规定进行。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数的检验

按 GB 4789.2 有关规定进行。

6.3.2 大肠菌群的检验

按 GB 4789.3 有关规定进行。

6.3.3 沙门氏菌的检验

按 GB 4789.4 有关规定进行。

6.3.4 金黄色葡萄球菌的检验

按 GB 4789.10 第二法有关规定进行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 有关规定进行。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

原辅料应经品质保证部门按 4.1 要求验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

7.2.1 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品，样品数不少于 6 瓶（袋），样品量不少于 500g。

7.2.2 出厂检验项目

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、总酸、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

7.3.1 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品，样品数不少于 10 瓶（袋），样品量不少于 1kg。

7.3.2 型式检验项目包括：技术要求中的全部项目。

7.3.3 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- 新产品投产前；
- 更改主要原辅料供应商时；
- 更改主要生产设各时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监管机构提出型式检验要求时。

7.4 组批

Q/XLKK 1011S-2020

同原料、同配方、同工艺、同一生产线所生产的同一生产日期、同一包装规格的产品为一批。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

7.5.2 微生物指标有一项不合格，则判为不合格品，不得复检。

7.5.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050有关规定的要求，标签应标注产品名称、净含量、生产日期、成分或配料表、制造者或生产者名称、地址、联系方式、保质期、产品标准号、贮存条件、生产许可证编号等信息。

8.1.2 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装必须要封口严密、清洁卫生，符合食品卫生要求。

8.2.2 玻璃瓶应符合GB 4806.5的规定。

8.2.3 复合包装膜应符合GB 9683的规定。

8.2.4 PET、PE、PP塑料容器和塑料盖应符合GB 4806.7的规定。

8.3 运输

运输时应轻装轻卸，严禁碰撞、防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒有害物混载。

8.4 贮存

产品应贮放在阴凉、干燥、通风的仓库内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。产品离墙距离不少于30厘米、离地距离不少于10厘米。

8.5 保质期

产品在本标准规定的条件下，应因包装规格、包装材质的不同，保质期为6个月至36个月，具体见产品标签标示。

Q/XLKK 1011S-2020

附录A

(规范性附录)

面豉质量要求

A.1 面豉定义适用于本标准

面豉指以大豆、面粉、食用盐、水为原料，以高盐稀态发酵工艺生产酱油，抽取酱油后的酱体。

A.2 面豉质量要求

应符合表A1的规定。

表 A1 面豉质量要求

项 目	指 标
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.10
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 20.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0

A.3 面豉的质量要求来源于企业的中间产品内控标准要求。

附录 B

ICS

备案号: 44190420S-2019
备案日期: 2019年09月10日

广东省食品安全企业标准

鲜味汁

Q/QC 0012 S-2019
代替 Q/QC 0012 S-2019 (备案号: 44190287S-2019)

2019-08-01 发布
2019-08-30 实施

东莞雀巢有限公司美极分厂 发布

Q/QC 0012 S-2019

前 言

本标准按 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准是对 Q/QC 0012 S-2019（备案号：44190287S-2019）《鲜味汁》的修订，自本标准实施之日起，原 Q/QC 0012 S-2019（备案号：44190287S-2019）同时废止。

本标准与原 Q/QC 0012 S-2019（备案号：44190287S-2019）相比，主要作了如下修改：

- 取消了总酸指标；
- 修改了氨基酸态氮、食盐指标的单位。

本标准由东莞雀巢有限公司美欣分厂提出并负责起草。

本标准主要起草人：陈彩玲、黄国敏、刘睿。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/QC 0012 S-2010、Q/QC 0012 S-2012、Q/QC 0012 S-2015（备案号：443640S-2015）、Q/QC 0012 S-2015（备案号：445053S-2015）、Q/QC 0012 S-2018（备案号：44190017S-2018）、Q/QC 0012 S-2018（备案号：44190288S-2018）、Q/QC 0012 S-2019（备案号：44190287S-2019）。

Q/QC 0012 S-2019

鲜味汁

1 范围

本标准规定了鲜味汁的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦、饮用水、食用盐、白砂糖为主要原料，添加或不添加食醋、谷朊粉、麦麸、食用香精、玉米淀粉、焦糖色（加氨生产）、冰乙酸（又名冰醋酸）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾为辅料，经小麦发酵、调配、巴氏杀菌、灌装等工艺制成的鲜味汁产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1351 小麦

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2719 食醋卫生标准

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

Q/QC 0012 S-2019

GB 9683 复合食品包装膜卫生标准
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 21924 谷朊粉
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 30616 食品安全国家标准 食用香精
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督检验办法》
 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦应符合 GB 1351 的要求。
 3.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
 3.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 的要求。
 3.1.5 食醋应符合 GB 2719 的要求。
 3.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的要求。
 3.1.7 麦麸应符合 GB 2715 的要求。
 3.1.8 食用香精应符合 GB 30616 的要求。
 3.1.9 玉米发酵粉应符合附录 A 的要求。
 3.1.10 焦糖色（加碱生产）应符合 GB 1886.64 的要求。
 3.1.11 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的要求。
 3.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的要求。
 3.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。
 3.1.14 原料料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 2763.1 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	黑褐色
滋味、气味	味道鲜美，同时伴有特殊的浓郁芳香，无不良气味，无异味，无异味
状 态	液体，无霉变，允许有少量不溶性沉淀，无正常视力可见的外来异物

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
总氮（以氮计），g/100 mL	≥ 0.6
氨基酸态氮（以 N 计），g/100 mL	≥ 0.2
食盐（以 NaCl 计），g/100 mL	9~25
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0

3.4 微生物指标

Q/QC 0012 S-2019

应符合表 3 和表 4 的规定。

表 3 指示菌指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/mL	≤ 30 000
大肠菌群, MPN/100 mL	≤ 30

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以 25 mL 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/mL	10 000 CFU/mL

注 1: 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值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量及允许短缺量要求

定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14681 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

取样品适量置于白瓷盘中, 在明亮的自然光下用肉眼、嗅觉检验。

5.2 理化指标检验

5.2.1 总氮

按 GB 5009.5 进行测定。

5.2.2 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 进行测定。

5.2.3 食盐

按 GB 5009.44 进行测定。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 进行测定。

5.2.5 总磷

按 GB 5009.11 进行测定。

5.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 进行测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 进行检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 进行检验。

5.3.3 沙门氏菌

Q/QC 0012 S-2019

按 GB 4789.4 进行检验。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法进行检验。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 进行。

6 检验规则

6.1 原辅材料入库检验

原辅材料入库前应由生产单位技术检验部门按原辅材料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验，检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.2.2 组批和抽样：同一生产线、同一生产日期、同一配方、同一规格的产品为一批，每批抽样数独立包装应不少于 8 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.2.3 出厂检验项目为感官要求、净含量、氨基酸态氮、食盐、菌落总数和大肠菌群。

6.2.4 判定规则：出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格，检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 原辅材料产地或供应商发生变更时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- 更换生产设备时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

6.3.2 组批和抽样：同一生产线、同一生产日期、同一配方、同一规格的产品为一批，每批抽样数独立包装应不少于 10 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.3.3 检验项目：本标准第 3 章的全部项目和标签。

6.3.4 判定规则：型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格，检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，并至少应有下列内容：食品名称、配料表、净含量、生产者的名称、地址、联系方式、生产日期、保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号。

7.1.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品采用塑料制品、玻璃制品或复合食品包装袋包装，应分别符合 GB 4806.7、GB 4806.5、GB 9683 的规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有污染的物品混运。

Q/QC 0012 S-2019

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的、有防鼠、防虫设施的场所，与墙、地面间隔不少于 10 cm，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 符合上述规定的贮运条件下，产品保质期不高于 24 个月，以标签标注为准。

Q/GC 0012 S-2019

附录 A
(规范性附录)

玉米发酵粉质量要求

A.1 玉米发酵粉

玉米发酵粉是以食用玉米淀粉、饮用水、食用盐、和（或）酵母抽提物，经微生物（棒杆菌属）发酵、灭菌、过滤、浓缩、干燥等工艺制成的具有增香浓郁、增鲜、增香作用的粉状产品。本产品为食品工业用具有增鲜、增香作用的粉状调味品，其质量要求应符合表A.1的规定。

表A.1 玉米发酵粉质量要求

项 目	指 标
外观	浅棕色至深棕色粉末
气味	具特征性气味，无异味
溶液外观	浅棕色至棕色澄清液体，无肉眼可见杂质
溶液气味	具特征性气味，无异味
羧基态氮，%	≤ 0.3
水分，%	≤ 5
氯化钠，%	≤ 55
pH 值	4~7
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0

注：以上要求引用自广东肇庆星湖生物科技股份有限公司已备案的企业标准（Q/ZXH 0041 S-2018《玉米发酵粉》）。

附录 C

备案号：44070470S-2020
备案日期：2020年10月21日
备案有效期：伍年

广东省食品安全企业标准

Q/XLKK

Q/XLKK 1009S-2020

代替Q/XLKK 1009S-2017

豉味复合调味酱

2020-09-16 发布

2020-10-16 实施

李锦记（新会）食品有限公司 发布

Q/XLKK 1009S-2020

前 言

本标准按照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》进行编写。

本标准是在Q/XLKK 1009S-2017（444090S-2017）标准基础上修订而成，主要修改内容是：

- 1) 更新了规范性引用文件；
- 2) 更新定义和分类；
- 3) 更新感官要求及其试验方法。

本标准自实施之日起，代替Q/XLKK 1009S-2017（444090S-2017）标准。

本标准由李锦记（新会）食品有限公司、李锦记（广州）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢健瑜、李叶菊、曾苑玲、孙胜枚。

本标准于2011年11月首次发布，于2014年11月第一次修订，于2017年10月第二次修订，于2020年9月第三次修订。

本标准适用于李锦记（新会）食品有限公司和李锦记（广州）食品有限公司（地址：广州经济技术开发区金华二街5号）的豉味复合调味酱产品。

豉味复合调味酱

1 范围

本标准规定了豉味复合调味酱的定义和分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以第三章所定义的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1535 大豆油

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠

GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

Q/XLKK 1009S-2020

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8233 芝麻油
GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB 8861 脱水大蒜
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 23530 酵母抽提物
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
GB/T 30383 生姜
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
LS/T 3220 芝麻酱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令[2005]75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 定义和分类

以下定义和分类适用于本标准。按产品原辅料及体态不同，分为柱侯酱、锦珍柱侯酱、豉皇酱、面豉酱、磨豉酱、锦珍磨豉酱、面豉调味酱、甜酱、豆皇酱及其他豉味复合调味酱。

3.1 柱侯酱/锦珍柱侯酱

以面豉、食糖、水、食用盐为原料，添加或不添加酱油、大豆油、食用植物油、脱水大蒜、芝麻酱、腐乳、酵母抽提物、姜、食醋、咸辣椒、酱腌菜、咸梅、香辛料、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶等，经煮制加工而成的产品。

3.2 豉皇酱

以面豉、腐乳、食糖、水、食用盐为原料，添加或不添加香辛料、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠等，经煮制加工而成的产品。

3.3 面豉酱/磨豉酱/锦珍磨豉酱

以面豉、食糖、水为原料，添加或不添加焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾等，经煮制加工而成的产品。

3.4 面豉调味酱

以食糖、面豉、水、酱油、芝麻酱为原料，添加或不添加大豆油、芝麻油、姜、食醋、香辛料、葱头、脱水大蒜、谷氨酸钠、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、甜菊糖苷等，经煮制加工而成的产品。

Q/XLKK 1009S-2020

3.5 甜酱

以面豉、果葡糖浆、水、酱油、食糖为原料，添加或不添加芝麻酱、食用盐、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠等，经煮制加工而成的产品。

3.6 豆皇酱

以面豉、食糖、水、发酵酒为原料，添加或不添加葱头、芝麻酱、淀粉糖、蚝油、姜、香辛料、脱水大蒜、谷氨酸钠、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾等，经煮制加工而成的产品。

3.7 其他豉味复合调味酱

选择性添加面豉、食糖、食用盐、腐乳、酱油两种或两种以上为原料，添加或不添加水、发酵酒、食用植物油、酵母抽提物、酱腌菜、咸梅、葱头、芝麻酱、淀粉糖、蚝油、食醋、姜、香辛料、脱水大蒜、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、谷氨酸钠、甜菊糖苷、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠等，经煮制加工而成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食糖：应符合GB 13104的规定；
- 4.1.2 面豉：应符合附录A的规定，还应符合GB 2712的规定；
- 4.1.3 水：应符合GB 5749的规定；
- 4.1.4 酱油：应符合GB 2717的规定；
- 4.1.5 香辛料：应符合GB/T 15691的规定；
- 4.1.6 食用盐：应符合GB 2721的规定；
- 4.1.7 大豆油：应符合GB/T 1535、GB 2716的规定；
- 4.1.8 脱水大蒜：应符合GB 8861的规定；
- 4.1.9 食用植物油：应符合GB 2716的规定；
- 4.1.10 芝麻酱：应符合LS/T 3220的规定；
- 4.1.11 芝麻油：应符合GB/T 8233、GB 2716的规定；
- 4.1.12 腐乳：应符合GB 2712的规定；
- 4.1.13 酵母抽提物：应符合GB/T 23530的规定；
- 4.1.14 姜：应符合GB/T 30383的规定；
- 4.1.15 食醋：应符合GB 2719的规定；
- 4.1.16 咸辣椒：应符合GB 2714的规定；
- 4.1.17 酱腌菜：应符合GB 2714的规定；
- 4.1.18 咸梅：应符合GB 14884的规定；
- 4.1.19 果葡糖浆：应符合GB 15203的规定；
- 4.1.20 发酵酒：应符合GB 2758的规定；
- 4.1.21 葱头：应符合GB/T 15691的规定；
- 4.1.22 淀粉糖：应符合GB 15203的规定；
- 4.1.23 蚝油：应符合GB 10133的规定；
- 4.1.24 焦糖色：应符合GB 1886.64的规定；
- 4.1.25 谷氨酸钠：应符合GB 2720的规定；
- 4.1.26 黄原胶：应符合GB 1886.41的规定；
- 4.1.27 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定；
- 4.1.28 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184的规定；

Q/XLKK 1009S-2020

- 4.1.29 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定；
- 4.1.30 5'-肌苷酸二钠：应符合 GB 1886.97 的规定；
- 4.1.31 5'-鸟苷酸二钠：应符合 GB 1886.170 的规定；
- 4.1.32 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 的规定；
- 4.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的规定；
- 4.1.34 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的规定；
- 4.1.35 所有原辅料还应符合相应的国家标准和相关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	红棕色至深褐色，色泽均匀
香 气	具有酱香气，无焦糊味，无异味
滋 味	鲜甜适口，无苦涩味，无异味，无异嗅
组织形态	酱状，无霉花点，无正常视力可见外来异物

4.3 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
氨基酸态氮(以N计)，g/100g	≥ 0.1
总酸(以乳酸计)，g/100g	≤ 2.0
水分，g/100g	≤ 70.0
食用盐(以NaCl计)，g/100g	≤ 20.0
亚硝酸盐 ^a (以NaNO ₂ 计)，mg/kg	≤ 10.0
铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.9
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0

a 仅适用于含咸辣椒及酱腌菜的产品。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标			
菌落总数, CFU/g	≤	5000		
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3		
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定,均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g

1: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

1：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

Q/XLKK 1009S-2020

4.6 净含量及允许负偏差要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB 31644 有关规定进行。

6.2 理化指标

6.2.1 氨基酸态氮的检验

按GB 5009.235有关规定进行。

6.2.2 总酸、食用盐的检验

按 GB/T 5009.40 有关规定进行。

6.2.3 水分的检验

按GB 5009.3有关规定进行。

6.2.4 亚硝酸盐的检验

按GB 5009.33有关规定进行。

6.2.5 铅的检验

按GB 5009.12有关规定进行。

6.2.6 总砷的检验

按GB 5009.11有关规定进行。

6.2.7 黄曲霉毒素B₁的检验

按GB 5009.22有关规定进行。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数的检验

按 GB 4789.2 有关规定进行。

6.3.2 大肠菌群的检验

按 GB 4789.3 有关规定进行。

6.3.3 沙门氏菌的检验

按 GB 4789.4 有关规定进行。

6.3.4 金黄色葡萄球菌的检验

按 GB 4789.10 第二法有关规定进行。

6.4 净含量及允许负偏差要求

按JJF 1070有关规定进行。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

原辅材料应经品质保证部门按4.1要求验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

7.2.1 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品，样品数不少于6瓶（袋），样品量不少于500g。

7.2.2 出厂检验项目

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、氨基酸态氮、总酸、食用盐、水分、菌落总数、大肠菌群。

Q/XLKK 1009S-2020

7.3 型式检验

7.3.1 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品，样品数不少于10瓶（袋），样品量不少于1kg。

7.3.2 型式检验项目包括：技术要求中的全部项目。

7.3.3 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 更改主要原辅料供应商时；
- c) 更改主要生产设备时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管机构提出型式检验要求时。

7.4 组批

同原料、同配方、同工艺、同一生产线所生产的同一生产日期、同一包装规格的产品为一批。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

7.5.2 微生物指标有一项不合格，则判为不合格品，不得复检。

7.5.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050有关规定的要求，标签应标注产品名称、净含量、生产日期、成分或配料表、制造者或生产者名称、地址、联系方式、保质期、产品标准号、贮存条件、生产许可证编号等信息。

8.1.2 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装必须要封口严密、清洁卫生，符合食品卫生要求。

8.2.2 玻璃瓶应符合GB 4806.5的规定。

8.2.3 复合包装膜应符合GB 9683的规定。

8.2.4 PET、PE、PP塑料容器和塑料盖应符合GB 4806.7的规定。

8.3 运输

运输时应轻装轻卸，严禁碰撞、防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒有害物混载。

8.4 贮存

产品应贮放在阴凉、干燥、通风的仓库内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。产品离墙距离不少于30厘米、离地距离不少于10厘米。

8.5 保质期

产品在本标准规定的条件下，应因包装规格、包装材质的不同，保质期为6个月至36个月，具体见产品标签标示。

Q/XLKK 1009S-2020

附录A

(规范性附录)

面豉质量要求

A.1 面豉定义适用于本标准

面豉指以大豆、面粉、食用盐、水为原料，以高盐稀态发酵工艺生产酱油，抽取酱油后的酱体。

A.2 面豉质量要求

应符合表A1的规定。

表 A1 面豉质量要求

项 目	指 标
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥ 0.10
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 20.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0

A.3 面豉的质量要求来源于企业的中间产品内控标准要求。

编制说明

本标准适用于以豆腐乳、海鲜酱（详见附录 A）、鸡精、美极鲜（详见附录 B）、柱候酱（详见附录 C）、韭花酱（以韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠为原料，经加工制成）为原料，经配料、混合、搅拌、均质、灌装、包装加工而成即食半固态复合调味料（芝麻酱伴侣）。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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

濮阳市鑫源油脂有限公司