



417133S-2020



孟州市口珍食品有限公司企业标准

Q/MKS 0006S-2020

蒸鱼豉油调味汁

2020-12-19 发布

2020-12-19 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：标准化文件的结构和起草规则》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

蒸鱼豉油调味汁

1 范围

本标准规定了蒸鱼豉油调味汁的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、谷氨酸钠（味精）、食用盐为主要原料，添加酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、焦糖色、苯甲酸钠、酱油香精，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的蒸鱼豉油调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.10 酱油香精应符合 GB 30616 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，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	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	14.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/100mL	≥	0.4	GB 5009.235
总酸（以乙酸计），g/100mL	≤	1.2	GB/T 12456

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
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
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
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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、谷氨酸钠（味精）、食用盐为主要原料，添加酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、焦糖色、苯甲酸钠、酱油香精，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的蒸鱼豉油调味汁。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。

孟州市口珍食品有限公司

H N

Q B