



412716S-2021



商丘郡威生物科技有限公司企业标准

Q/SJS 0001S-2021

酸味液态调味料

2021-11-12 发布

2021-11-12 实施

商丘郡威生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘郡威生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：祝亚员、魏前进。

本标准自发布实施日起替代 Q/SJS 0001S-2021（备案号：411542S-2021）。

H N
Q B

酸味液态调味料

1 范围

本标准规定了酸味液态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以枸杞（经水煮提取）、白砂糖、葡萄糖中的一种或几种为原料，加入生活饮用水（经水处理），经发酵【加入醋酸菌，加入或不加入食品加工用酵母、嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、植物乳杆菌、嗜热链球菌中的一种或多种】、调配【加入红茶（经水煮提取）、绿茶（经水煮提取）中的一种或两种】、过滤、杀菌、灌装、包装等加工而成的酸味液态调味料。

根据产品所用原料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 醋酸菌应无污染、无杂质、无异味，并符合 GB 2762 的规定。
- 2.1.6 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.7 嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、植物乳杆菌、嗜热链球菌应符合卫办监督发 2010 年第 65 号《可用于食品的菌种名单》和 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.8 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.9 绿茶应符合 GB/T 14456.1 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	从样品中随机取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，味酸，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物，可有少量原料物质沉淀	

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
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥ 1.0	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
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	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样和处理按 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 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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、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

本标准适用于以枸杞（经水煮提取）、白砂糖、葡萄糖中的一种或几种为原料，加入生活饮用水（经水处理），经发酵【加入醋酸菌，加入或不加入食品加工用酵母、嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、植物乳杆菌、嗜热链球菌中的一种或多种】、调配【加入红茶（经水煮提取）、绿茶（经水煮提取）中的一种或两种】、过滤、杀菌、灌装、包装等加工而成的酸味液态调味料。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘郡威生物科技有限公司

H N
Q B