



410895S-2021



正红食品（商丘）有限公司企业标准

Q/ZHSP 0002S-2021

液态复合调味汁

2021-04-30 发布

2021-04-30 实施

正红食品（商丘）有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由正红食品（商丘）有限公司提出并起草。

本标准起草人：王彦曾、李秋子、邢礼庆。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZHSP 0002S-2020（备案号：415257S-2020）。

H N
Q B

液态复合调味汁

1 范围

本标准规定了液态复合调味汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋、酿造酱油、麦芽糖、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁（蚝、水、食用盐）、果糖、葡萄糖、食用植物油（大豆油、花生油）、咸辣椒（辣椒、水、食用盐）、咸鸭蛋黄、香菇汁（香菇清洗、榨汁）、乳酪粉、海鲜类提取物（水、鲣鱼干、鲭鱼干、干海带、食用盐）、生姜（清洗、榨汁）、调味料酒、食用盐、白砂糖、浓缩苹果汁、白芝麻、香辛料（黑胡椒、辣椒、花椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、鸡肉粉中的几种为主要原料，添加酵母抽提物、亚麻籽（熟制）、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦糖色、谷氨酸钠、柠檬酸、冰乙酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用香精（沙拉香精、香菇香精、芝麻香精、蒸鱼豉油香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、加热杀菌、过滤、冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食液态复合调味汁。

根据添加原料不同分为以下几种：油醋汁液态复合调味料、生姜汁液态复合调味料、凉拌汁（液态复合调味料）、沙拉汁（芝麻焙煎口味）、沙拉汁、捞拌鲜液态复合调味料、辣鲜露液态复合调味料、蒸鱼豉油液体复合调味料。

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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.6 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.7 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.11 咸辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 咸鸭蛋黄应符合 SB/T 10651 的规定。
- 2.1.13 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.14 乳酪粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.15 海鲜类提取物应符合 Q/WYSW 0004S（附录 B）的规定。
- 2.1.16 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.17 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 浓缩苹果汁应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.21 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 香辛料（黑胡椒、辣椒、花椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、孜然、桂皮、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 鸡肉粉应符合 Q/LQS 0007S（附录 A）的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.25 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.33 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.34 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.35 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.36 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.37 β -胡萝卜素应符合 GB 28310 的规定。
- 2.1.38 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.42 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.43 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.44 食用香精（沙拉香精、香菇香精、芝麻香精、蒸鱼豉油香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.46 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.47 亚麻籽应符合 GB 19300 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
色泽	具有本品应有的色泽	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
性状	液体	
气、滋味	具有本品特有的气味、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/100mL	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278

3-氯-1, 2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	0. 4	GB 5009. 191
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009. 185
注：*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验； b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品检验； c 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验； 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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, MPN/mL	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 计数法
霉菌, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	
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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



漯河市青山高科技生物技术开发有限公司企业标准

Q/LQS 0007S-2019

固态复合调味料

2019-10-17 发布

2019-10-17 实施

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求制订。
本标准由漯河市青山高科技生物技术开发有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：张东升、李园园、张艳丽、陈会霞。

H N
Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以全蛋粉或蛋黄粉、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉中的一种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、酵母抽提物、玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、香辛料（辣椒、黑胡椒、八角、花椒、小茴香）中的几种，经粉碎、调和（杀菌）或不调和（杀菌）、喷雾干燥或真空干燥、混合、分装而成的包含两种及两种以上的调味料的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.12 黑胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.13 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 全蛋粉和蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。

2.2 感官要求

Q/LQS 0007S-2019

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	粉状、无结块	将样品置于小烧杯中，目测观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.6
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30 (仅限添加食用盐的产品)	GB 5009.44
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

*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	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.9	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤ 25	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤ 25	GB 4789.15

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 B

备案号：44011472S-2019

备案日期：2019年12月31日

Q/WYSW

广东省食品安全企业标准

Q/WYSW 0004S-2019

代替 Q/WYSW 0004S-2016

食品加工用 海鲜类提取物

2019-11-01 发布

2019-12-01 实施

广州市味研生物工程科技有限公司

发布

食品加工用 海鲜类提取物

1 范围

本标准规定了食品加工用 海鲜类提取物的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于第三章规定的产品。

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（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

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 5009.5 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB/T 20884 麦芽糊精

Q/WYSW 0004S-2019

GB/T 23527 蛋白酶制剂
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 第 75 号 (2005) 定量包装商品计量监督管理方法

3 产品分类

3.1 粉状食品加工用 海鲜类提取物

以鲜（冻）动物性海产品（鱼类、虾类、贝类、蟹类）为原料，添加木瓜蛋白酶、麦芽糊精及水，经过酶解、浓缩、美拉德反应、微胶囊包埋、喷雾干燥等工艺制成的调味品，按蛋白质含量分级为 1010、2010、3010、4010 等四种型号的产品。

3.2 膏状食品加工用 海鲜类提取物

以鲜（冻）动物性海产品（鱼类、虾类、贝类、蟹类）为原料，添加木瓜蛋白酶、麦芽糊精及水，经过酶解、浓缩、美拉德反应、浓缩等工艺制成的调味品，按蛋白质含量分级为 1020、2020、3020、4020 等四种型号的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）动物性海产品（鱼类、虾类、贝类、蟹类）应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 木瓜蛋白酶应符合 GB/T 23527、GB 1886.174 的规定。
- 4.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884/GB 15203 的规定。
- 4.1.5 原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	粉状产品	膏状产品
色 泽	淡黄色至棕黄色，色泽均匀	棕色或深棕色，色泽均匀
滋味及气味	具有海鲜粉(膏)特有的滋味及气味，无异味	
组织形态	粉末状	半粘稠膏体
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标							
	粉状产品				膏状产品			
产品型号	1010	2010	3010	4010	1020	2020	3020	4020
水分，%	≤8.0				30.0-60.0			
蛋白质，% ≥	30.0	19.0	9.0	6.0	30.0	19.0	9.0	6.0

氨基酸态氮(以 N 计),%	1.0	0.6	0.4	0.2	1.0	0.6	0.4	0.2
≥								
无机砷(以 As 计), mg/kg	0.1 (鱼类产品) 0.5 (除鱼类产品外其他产品)							
≤								
铅(以 Pb 计), mg/kg	0.9							
≤								
镉(以 Cd 计), mg/kg	0.1 (仅限鱼类产品)							
≤								
注:膏状、汁状产品的氨基酸态氮指标以干基计。								

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-
副溶血性弧菌 (MPN/g)	5	1	100	1000
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	2	100	10000
注 1: ^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 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。				

4.5 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号 (2005)的要求。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关的规定。

4.6.2 品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 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应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

取 5g 样品于干净的烧杯中, 置光线明亮处, 用肉眼观察其色泽、组织形态, 用嗅觉鉴别其气味; 再将样品溶于 200ml 开水中, 品尝其滋味, 检查有无异味和杂质。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法检验。

6.2.3 氨基酸态氮

称取约 5g 混匀的样品(准确至 0.0002g),加水 50ml,充分搅拌(必要时加热),然后移入 100ml 容量瓶中,用少量水分次洗涤烧杯,洗液并入容量瓶中,并加水至刻度,摇匀。吸取样液 20.0ml,按 GB 5009.235 规定的方法进行检验。

6.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

6.2.5 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法检验。

6.2.6 镉

按 GB 5009.15 规定的方法检验。

6.3 微生物指标检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 致病菌(沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌)

按 GB 4789.4、GB 4789.7、GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 原、辅料入库检验

原、辅料应经质量检验部门按要求进行验收,合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

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。

7.2.1 组批、抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、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2kg,检样一式二份,供检验和复检备用。

7.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、水分、蛋白质、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群、净含量和标签。

7.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时,判定该批产品为合格品。出厂检验项目(微生物指标除外)中若有一项不符合本标准时,允许在原抽样样品中加倍抽样对不合格项目进行复检,如仍有1项指标不符合本标准时,判该批产品为不合格品;微生物指标不符合本标准时不得复检,判为不合格品。

7.3 型式检验

一般情况下,正常生产每半年进行一次型式检验,但有在下列情况下之一时,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化后;
- 停产三个月以上,再恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;

Q/WYSW 0004S-2019

- e). 食品安全监督部门提出要求时;
- f). 更换生产设备时。

7.3.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、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。

7.3.2 检验项目

本标准第4章全部项目。

7.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时, 判定该批产品为合格品。型式检验项目(微生物指标除外)中若有一项不符合本标准时, 允许在原抽样样品中加倍抽样对不合格项目进行复检, 如仍有1项指标不符合本标准时, 判定该批产品为不合格品; 微生物指标不符合本标准时不得复检, 判定该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 销售包装标签应符合GB 7718和GB 28050的要求, 标明产品名称、配料表、商标、净含量、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、执行标准号、食品生产许可证编号、营养成分表等。

8.1.2 外包装箱上应标明有产品名称、商标、生产厂名、厂址、生产日期(批号)、净重、数量及“防潮”、“防晒”、“防压”等字样或标记, 该图示标志应符合GB/T 191规定。

8.2 包装

产品采用塑料袋或塑料瓶包装, 应符合GB 9683、GB 4806.7的要求。包装应严密, 封口应牢固。外包装为纸箱, 纸箱应符合GB/T 6543的要求, 箱内要有防震及防撞的间隔材料。包装要牢固, 箱内要有产品质量合格证。亦可按实际需要而定。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生, 产品运输时, 必须遮盖, 应防止挤压、爆晒、雨淋。装卸时应轻搬轻放, 严禁与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥、清洁的25℃以下的仓库中, 贮存时应摆放在地抬板上(离地面约10~15cm), 且离墙30cm; 不得与有毒、有害、有异味的物品共贮, 并要远离热源。

产品在符合上述规定条件下, 自生产之日起, 粉状海鲜提取物保质期为12个月, 膏状海鲜提取物保质期为9个月。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造食醋、酿造酱油、麦芽糖、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁（蚝、水、食用盐）、果糖、葡萄糖、食用植物油（大豆油、花生油）、咸辣椒（辣椒、水、食用盐）、咸鸭蛋黄、香菇汁（香菇清洗、榨汁）、乳酪粉、海鲜类提取物（水、鲣鱼干、鲭鱼干、干海带、食用盐）、生姜（清洗、榨汁）、调味料酒、食用盐、白砂糖、浓缩苹果汁、白芝麻、香辛料（黑胡椒、辣椒、花椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、鸡肉粉中的几种为主要原料，添加酵母抽提物、亚麻籽（熟制）、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦糖色、谷氨酸钠、柠檬酸、冰乙酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用香精（沙拉香精、香菇香精、芝麻香精、蒸鱼豉油香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、加热杀菌、过滤、冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食液态复合调味汁。

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，制订本企业标准，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。

正红食品（商丘）有限公司