



410337S-2022



周口市老磨坊粮油食品有限公司企业标准

Q/ZLL 0004S-2022

---

# 液态调味料（火锅伴侣）

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

---

周口市老磨坊粮油食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由周口市老磨坊粮油食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐江辉。

本标准自实施之日起代替Q/ZLL 0004S-2019。

H N

Q B

# 液态调味料（火锅伴侣）

## 1 范围

本标准规定了液态调味料（火锅伴侣）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以虾油、韭花、豆腐乳、生抽酱油、老抽酱油、白砂糖、蚝油、鸡粉调味料、食用盐、调味料酒、水、脱氢乙酸钠为原料，经调配混合、搅拌、加热、杀菌、灌装、包装加工而成的即食液态调味料（火锅伴侣）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 虾油应符合 NY/T 1710 的规定。
- 2.1.2 韭花应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 豆腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 生抽酱油、老抽酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	液态	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质混合的气味、滋味，无异味	从样品中取出 1份，倒入洁净烧杯中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
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 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009. 44
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009. 229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009. 227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009. 121
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22

\* 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

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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	1	100	1000	GB 4789. 10
霉菌, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
酵母, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	

注: <sup>a</sup>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、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以虾油、韭花、豆腐乳、生抽酱油、老抽酱油、白砂糖、蚝油、鸡粉调味料、食用盐、调味料酒、水、脱氢乙酸钠为原料，经调配混合、搅拌、加热、杀菌、灌装、包装加工而成的即食液态调味料（火锅伴侣）。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》的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。

周口市老磨坊粮油食品有限公司

Q B