

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0013 S- 2022 号

# Q/SGY

## 沈阳古玉清真食品有限公司企业标准

Q/SGY 0010S-2022

代替 Q/SGY 0010S-2020

### 液态复合调味料

已备案的企业标准中食品安全  
相关内容与食品安全国家标准或者  
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-12-13 发布

2022-01-12 实施

沈阳古玉清真食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》编制。

本标准质量安全指标依据 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实际测定值制定。其中铅的限量指标严于 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准代替 Q/SGY 0010S-2020 《液态复合调味料》。

本标准与 Q/SGY 0010S-2020 《液态复合调味料》的主要差异：

- 修改了范围及规范性引用文件；
- 修改了微生物指标；
- 修改了产品保质期。

本标准由沈阳古玉清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高虹、张弛、徐波。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/SGY 0010S-2020。

# 液态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了液态复合调味料的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、香辛料（粉）、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、水产调味品、芥末粉、辣根粉、畜/禽粉调味料、炒货及坚果食品（粉）、动物性水产制品、藻类及其制品、熟肉制品、鲜（冻）畜禽产品、食用菌及其制品、蛋制品、食糖、食用盐、酱油、食醋、酿造酱、调味酱、果蔬及其制品、苹果醋、蒜、葱、姜、洋葱、蚝油、蜂蜜、食用淀粉、牛奶、清酒、黄酒、白酒、啤酒、味淋、木鱼素、麦芽糖浆、食用葡萄糖、酵母提取物、植物油、橄榄油、调味油等中的一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂，经原料预处理、混合、搅拌、加热或不加热、过滤或不过滤、包装等工艺制作而成的液态复合调味料。

## 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，仅所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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- 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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 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 4789.4 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB/T 4927 啤酒

- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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/T 5461 食用盐
- 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 13662 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- 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/T 21999 蚝油
- GB/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 30884 苹果醋饮料
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- SB/T 10485 海鲜粉调味料
- 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管理办法》
- 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 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 香辛料（粉）：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.3 海鲜粉调味料：应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.6 动物性水产制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.7 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.8 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.9 果蔬及其制品、蒜、葱、姜、洋葱、调味酱、芥末粉、辣根粉、味淋、木鱼素、调味油：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。
- 3.1.10 熟肉制品：应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.11 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.12 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.13 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.14 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.15 炒货及坚果食品（粉）：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.16 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.17 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.18 蛋制品：应符合 GB 2759 的规定。
- 3.1.19 苹果醋：应符合 GB/T 30884 的规定。
- 3.1.20 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.21 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.22 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.23 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.24 灭菌乳：应符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.25 清酒、麦芽糖浆：应符合相关标准的规定。
- 3.1.26 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.27 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.28 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.29 橄榄油：应符合 GB/T 23347 的规定。
- 3.1.30 鲜（冻）畜、禽产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.31 藻类及其制品：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.32 水产调味品：应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.33 畜禽粉调味料：应符合相关产品标准的规定。
- 3.1.34 啤酒：应符合 GB/T 4927 的规定。
- 3.1.35 其他原辅料：应符合相关标准的规定。

### 3.2 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	具有原辅料混合加工后特有的色泽	取适量样品放在白色瓷盘内，在光线充足地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
滋、气味	香味浓郁，无不良滋气味，具有该产品特有的滋味	
组织形态	流动液态状，允许有少量沉淀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	理化指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（%）	≤ 30.0	GB 5009.44
铅（以Pb计）/（mg/kg）	以香辛料为主要原料的制品	GB 5009.12
	1.95	
总砷（以As计）/（mg/kg）	以香辛料为主要原料的制品	GB 5009.11
	—	

### 3.4 微生物指标

即食类产品微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL	GB 4789.10第二法

注：n为同一批次产品应采集的样品数；c为最大允许超出m值得样品数；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。

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

### 3.5 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；净含量按 JJF 1070 规定的方法检测。

### 3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检查

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门查验质量合格证明或检验，合格后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一生产日期、同一班次生产的同一品种产品为一批。

在每批产品中随机抽取符合检验要求的样品，分为两份，一份用于检验，一份备查。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前，应经生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量。

### 4.4 型式检验

#### 4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

#### 4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备，影响产品质量时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 5.2 包装

产品内包装材料应符合相关标准的规定，封口严密；产品外包装为瓦楞纸箱的，应符合 GB/T 6543 的规定。

## 5.3 运输

运输和装卸所用的容器工具、设备必须清洁干燥，运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

## 5.4 贮存

产品常温贮存的，贮存场所应清洁卫生、通风、干燥、阴凉，有贮存温度要求的详见产品标签；冷藏贮存的，贮存温度要求详见产品标签；冷冻贮存的，贮存温度应低于-18℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在上述贮存条件下，依据产品原料、生产工艺及储存条件的不同，产品保质期详见产品标签。