

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0217 S- 2018 号

Q/SARJ

# 沈阳市爱然家食品加工厂企业标准

Q/SARJ 0004S-2018

## 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  
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2018-6-21 发布

2018-7-11 实施

沈阳市爱然家食品加工厂 发布

# 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准的食品安全指标依据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标参照产品实测值制定。

本标准由 阳市爱然家食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：王爱然、王烁。

本标准属

# 液态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了液态复合调味料的产品分类、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：

以碳酸饮料（汽水）、绵白糖、果葡糖浆、酿造食醋、配制食醋等为主料，以饮用水、食用盐、白砂糖、橙汁、味精、酿造酱油、配制酱油、香辛料、果香型固体饮料及其他复合调味料等为辅料，添加食品添加剂（冰醋酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬黄、山梨酸钾、阿斯巴甜、乙酰磺胺酸钾、碳酸氢钠、食品用香精、食品用香料等），经调配、搅拌、灌装、包装等工艺加工制成的液态复合调味料。

## 2 规范性引用文件

下列文件对本标准的应用是必不可少的。就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/T 317    | 白砂糖                               |
| GB1445      | 绵白糖                               |
| GB 1886.2   | 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠               |
| GB 1886.10  | 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）         |
| GB 1886.39  | 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾               |
| GB 1886.41  | 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶                |
| GB 1886.47  | 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） |
| GB 1886.232 | 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠            |
| GB 2717     | 酱油卫生标准                            |
| GB 2720     | 食品安全国家标准 味精                       |
| GB 2721     | 食品安全国家标准 食用盐                      |
| 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 4481.1   | 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄                |
| 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 4789.10 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 5009.11 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10792 碳酸饮料（汽水）
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 17323 瓶装饮用纯净水
- GB 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 21171 香料香精术语
- GB/T 21730 浓缩橙汁
- GB/T 21731 橙汁及橙汁饮料
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- NY/T 290 绿色食品 橙汁和浓缩橙汁
- NY/T 1886 绿色食品 复合调味料
- QB/T3623 果香型固体饮料

SB/T 10336 配制酱油

SB/T 10337 配制食醋

T/SFABA 1 食品安全团体标准 天然食品用香精

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 产品分类

按食用方式，分为即食类复合调味料和非即食类复合调味料。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 饮用水：应符合 GB 5749、GB17323、GB19298 的规定。

4.1.2 酿造酱油：应符合 GB 18186 的规定。

4.1.3 配制酱油：应符合 SB/T 10336、GB 2717 的规定。

4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.5 绵白糖：应符合 GB/T1445 的规定。

4.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。

4.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.8 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。

4.1.9 食品用香精：应符合 T/SFABA 1、GB 30616 的规定。

4.1.10 食品用香料：应符合 GB/T 21171、GB 29938 的规定。

4.1.11 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

4.1.12 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。

4.1.13 冰醋酸：应符合 GB 1886.10 的规定。

4.1.14 阿斯巴甜：应符合 GB 1886.47 的规定。

4.1.15 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。

4.1.16 碳酸饮料（汽水）：应符合 GB/T 10792 的规定。

4.1.17 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。

4.1.18 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。

4.1.19 橙汁：应符合 GB/T 21730、GB/T 21731、NY/T 290 的规定。

4.1.20 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的规定。

4.1.21 复合调味料：应符合 NY/T 1886 的规定。

4.1.22 果香型固体饮料：应符合 QB/T3623 的规定。

4.1.23 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。

- 4.1.24 配制食醋：应符合 SB/T 10337 的规定。
- 4.1.25 香辛料：应符合 GB/T 15691、GB/T 12729.1 的规定。
- 4.1.26 其他原辅料：应符合国家相关标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要 求                             |
|-------|---------------------------------|
| 组织状态  | 透明状流动液体或稠状、浊状流动液体，允许有少量聚集物或沉淀物。 |
| 色 泽   | 具有本产品特有的色泽                      |
| 滋味与气味 | 具有该产品应有的滋味和气味，无霉变，无异味及哈喇味等异味    |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质                       |

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                       | 指 标  |
|---------------------------|------|
| 总固形物/（g/100g） $\geq$      | 25.0 |
| 氯化物（以 NaCl 计）/% $\leq$    | 22.0 |
| 总酸（以乙酸计）/（g/100g） $\geq$  | 0.1  |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） $\leq$  | 0.9  |
| 总砷（以 As 计）/（mg/kg） $\leq$ | 0.5  |

4.4 微生物限量

4.4.1 指示菌限量

即食类预包装复合调味料中的指示菌限量应符合表 3 的规定。

表 3 指示菌限量<sup>a</sup>

| 项 目                                                 | 液态复合调味料 |
|-----------------------------------------------------|---------|
| 菌落总数 <sup>b</sup> （CFU/mL） $\leq$                   | 30000   |
| 大肠菌群（MPN /mL） $<$                                   | 3.0     |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。 |         |
| <sup>b</sup> 不适用于以发酵制品为原料，且后序无杀菌工艺的产品。              |         |

4.4.2 致病菌限量

即食类预包装复合调味料中的致病菌限量还应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

| 项 目                                                                                                                                     | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---|-----|-------|
|                                                                                                                                         | n                     | c | m   | M     |
| 沙门氏菌（/25 mL）                                                                                                                            | 5                     | 0 | 0   | —     |
| 金黄色葡萄球菌（CFU/mL）                                                                                                                         | 5                     | 2 | 100 | 10000 |
| 注： 1. <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行；<br>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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全限量值。 |                       |   |     |       |

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和国家有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.9 生产加工过程

按 GB 14881 规定执行，按照本标准生产的产品及其生产加工过程中，不添加和使用非食用物质。

4.10 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量试样置于 50mL 烧杯或清洁的白瓷盘中，在自然光下观察包装、组织状态、色泽和表面杂质。分别进行视觉检验、嗅觉检验和味觉检验。即食类调味料应用温开水漱口，品其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 总固形物

按 GB 5009.3 第一法规定的方法测定水分，并按下式计算总固形物：

总固形物=100-水分。

5.2.2 氯化物

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

5.2.3 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法测定。

#### 5.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

#### 5.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 5.3 微生物指标

#### 5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

#### 5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 第一法规定的方法检验。

#### 5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

#### 5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

### 5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定进行。

## 6 检验规则

### 6.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前需经企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

### 6.2 组批与抽样

以同一批原料、同一个配方、同一个班次生产的同一生产日期的产品为一个批次。每批次采取随机抽样的方法抽取适量样品，分成两份，一份用于检验，一份留样备检，采样数量应满足检验及复检需要。

### 6.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目：感官要求、总酸、氯化物、净含量、即食类预包装液态复合调味料还需检菌落总数、大肠菌群。

### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准中的全部项目。

6.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 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时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

- c) 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。

6.5 判定规则

- 6.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。
- 6.5.2 检验项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该产品为不合格品。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

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

7.2 包装

包装材料、包装容器应清洁卫生、完整、牢固、无破损。应符合国家食品安全要求和有关规定，产品采用密封包装，内包装袋应符合 GB 4806.7 或 GB 9683 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。外包装为瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品存放应离地离墙 10cm 以上，堆放高度以不倒塌、不压坏包装为限。严禁有毒、有害、有异味的物品混放。

在符合本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起常温保质期为 180 天。

