辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0401 S- 2019 号

Q/NSF

沈阳倪膳坊食品加工有限公司企业标准

Q/NSF 0002S-2019

液态调味料

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。

2019-11-20 发布　　2019-12-10 实施

沈阳倪膳坊食品加工有限公司　发布

前　言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编制。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中铅指标严于国家相关标准要求）、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》并参照GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》制定，其它指标按产品实际检测数据制定。

本标准由沈阳倪膳坊食品加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙福东、倪宝学。

本标准属首次发布。

液态调味料

1 范围

本标准规定了液态调味料的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以酱油、郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、食用盐、绵白糖、味精、食醋、苹果醋、猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、干虾仁、干贝肉、食用菌、脱水蔬菜、芝麻、花生、耗油、香辛料、色拉油、大豆油、菜籽油、花生油、鸡油、猪油、牛油、白酒、料酒、葡萄酒、醪糟、饮料、鸡精调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、食品用香精、山奈、栀子 、姜黄、砂仁、罗汉果、甘草、草果、干姜、陈皮 为原辅料，添加食品添加剂（柠檬黄、日落黄、乙基麦芽酚、三梨酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸、乳酸、黄原胶、辣椒红、甜蜜素、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、琥珀酸二钠、焦糖色）经选料、配料、熬煮、冷却、灌装制成的液态调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对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）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1532 花生

GB/T 1445 绵白糖

GB/T 1534 花生油

GB/T 1535 大豆油

GB/T 1536 菜籽油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠又名（甜蜜素）

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 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB 1886.208食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 1886.231食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

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 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B_1和G族的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄

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 7101 食品安全国家标准 饮料

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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB/T 11761 芝麻

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15037 葡萄酒

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 17756 色拉油通用技术条件

GB 18186 酿造酱油

GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣

GB/T 21999 耗油

GB/T 23530 酵母抽提物

GB/T 24399 黄豆酱

GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠

GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB/T 30884 苹果醋饮料

NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类

NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类

NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类

QB/T 4577 甜酒曲

NY/T 956 番茄酱

SB/T 10296 甜面酱

SB/T 10324 鱼露

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10416 调味料酒

中华人民共和国药典2015年版一部

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 生产所用原辅料应符合国家食品安全标准和相关规定

3.1.1 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 规定。

3.1.2 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 规定。

3.1.3 甜面酱：应符合 SB/T 10296 规定。

3.1.4 番茄酱：应符合 NY/T 956 规定。

3.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 规定。

3.1.6 绵白糖：应符合 GB/T 1445 规定。

3.1.7 味精：应符合 GB/T 8967 规定。

3.1.8 酱油：应符合 GB 18186 规定。

3.1.9 食醋：应符合 GB 2719 规定。

3.1.10 苹果醋：应符合 GB/T 30884 规定。

3.1.11 猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉：应符合GB 2707规定。

3.1.12 干虾仁、干贝肉：应符合 GB 10136、GB 2762 和国家渔药残留有关规定。

3.1.13 食用菌：应符合 GB 7096 规定。

3.1.14 脱水蔬菜：应符NY/T 959 、NY/T 960 、NY/T 1393规定。

3.1.15 芝麻：应符合 GB/T 11761 规定。

3.1.16 花生：应符合 GB/T 1532 规定。

3.1.17 耗油：应符合GB/T 21999规定。

3.1.18 香辛料：应符合GB/T 15691规定。

3.1.19 色拉油：应符合GB 2716 规定。

3.1.20 大豆油：应符合GB/T 1535 规定。

3.1.21 菜籽油：应符合GB/T 1536规定。

3.1.22 花生油：应符合GB/T 1534 规定。

3.1.23 鸡油、猪油、牛油：应符合GB 10146规定。

3.1.24 白酒：应符合 GB 2758 规定。

3.1.25 葡萄酒：应符合 GB/T 15037 规定。

3.1.26 料酒：应符合 SB/T 10416 规定。

3.1.27 醪糟：应符合 QB/T 4577 规定。

3.1.28 饮料：应符合 GB 7101 规定。

3.1.29 鱼露： 应符合 SB/T 10324 规定。

3.1.30 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 规定。

3.1.31 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 规定。

3.1.32 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 规定。

3.1.33 食品用香精：应符合 GB 30616 规定。

3.1.34 山奈、栀子 、姜黄、砂仁、罗汉果、甘草、草果、干姜、陈皮：应符合中华人民共和国药典2015年版一部规定。

3.1.35 柠檬黄：应符合GB 4481.1规定。

3.1.36 日落黄：应符合GB 1886.39规定。

3.1.37 乙基麦芽酚：应符合 GB 1886.208 规定。

3.1.38 三梨酸钾：应符合 GB 1886.39 规定。

3.1.39 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 规定。

3.1.40 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 规定。

3.1.41 乳酸：应符合 GB 1886.173 规定。

3.1.42 黄原胶：应符合 GB 1886.41 规定。

3.1.43 辣椒红：应符合 GB 1886.34 规定。

3.1.44 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 规定。

3.1.45 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 规定。

3.1.46 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 规定。

3.1.47 琥珀酸二钠：应符合 GB 29939 规定。

3.1.48 焦糖色：应符合 GB 1886.64 规定。

3.1.49工艺用水：应符合GB 5749 规定。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项　　目	要　　求
色　　泽	具有本品固有的色泽
组织形态	粘稠半固态
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味、无异味
杂　　质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2　理化指标

项　　目	指　　标	
	液态复合调味料	液态水产调味料
食盐（以NaCl计）/(g/100g)　≤	30	
氨基酸态氮（以N计）/(g/100g)　≥	0.1	
酸价[1](KOH)/（mg/g）　≤	3	
过氧化值[2]/（g/100g）　≤	0.25	
总砷（以As计）/(mg/kg)　≤	0.5	————
无机砷（以As计）/(mg/kg)　≤	————	0.1
铅（以Pb计）/(mg/kg)　≤	0.90	
甲基汞（以Hg计）/(mg/kg)　≤	————	0.5
镉（以Cd计）/(mg/kg)　≤	————	0.1
黄曲霉毒素B_1/（μg/kg）　≤	5.0	
注：[1,2]为含油产品检验项		

3.4 微生物限量

3.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表3的规定。

表3 菌落总数、大肠菌群

项　　目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	5×10^3	5×10^4
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	10^2
注1：[a] 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 注2：表中所列项为即食产品检验项。				

3.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/mL	10000 CFU /mL
副溶血性弧菌[b]	5	1	100 MPN/mL	1000 MPN /mL
注1：[a] 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 注2：[b] 仅适用于液态水产调味料。 注3：表中所列项为即食产品检验项。				

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 其他污染物含量

应符合GB 2762标准规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取样品50g，平铺于洁净的白瓷盘中，在自然光下，用肉眼直接观察其色泽，形态和杂质，嗅其气味，品尝滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 食盐

按GB 5009.44规定方法测定。

4.2.2 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定方法测定

4.2.3 酸价

按GB 5009.229规定方法测定。

4.2.4 过氧化值

按GB 5009.227规定方法测定。

4.2.5 总砷、无机砷

按GB 5009.11规定方法测定

4.2.6 铅

按GB 5009.12规定方法测定。

4.2.7 甲基汞

按GB 5009.17规定方法测定。

4.2.8 镉

按GB 5009.15规定方法测定。

4.2.9 黄曲霉毒素B_1

按GB 5009.22规定方法测定。

4.3 微生物指限量

4.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定方法检验。

4.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定方法检验。

4.3.3 致病菌限量

按GB 4789.4、GB 4789.7、GB 4789.10（第二法）规定方法检验。

4.4 净含量偏差

按JJF 1070规定方法测定。

5 检验规则

5.1 原、辅料入库检验

原辅料入库前应由生产厂质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

以同一次投料、同一生产日期、同一班次、同一生产线生产的同一品种产品为一批。

5.2.2 抽样

在成品库内随机抽样，抽样单位以最小包装计。每批抽样数量不低于1kg。样品分成2份，一份用于检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经公司质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验，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、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每一年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

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) 检验结果与型式检验差异较大时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) 国家质量监督管理部门提出要求时。

5.5 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，应在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，判定该批产品不合格。 微生物限量不得复检。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》规定。

6.1.2 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191标准规定。

6.2 包装

产品采用符合GB 4806.7、GB/T 10004标准规定的塑料袋包装。外包装采用符合GB/T 6543规定的瓦楞纸箱。

6.3 运输

运输工具应清洁，干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫离架，离地10cm，离墙20cm。

6.4.2 在符合本标准规定的条件下，保质期为12个月。