

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010198 S-2021 号

Q/RKY

沈阳市润康源食品有限公司企业标准

Q/RKY 0002S-2021

调 味 汁

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。



2020-07-13 发布

2021-06-03 实施

沈阳市润康源食品有限公司 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》给出的规则编写。

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》和 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准。其它要求和指标按产品检验数据确定。

本标准代替 Q/RKY 0002S-2020《调味汁》；

本标准与 Q/RKY 0002S-2020《调味汁》的主要差异：

- 查新规范性引用文件；
- 修改了范围和要求；
- 修改了部分理化及微生物指标；

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/RKY 0002S-2017

——Q/RKY 0002S-2020

本标准由沈阳市润康源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈绍民。

调 味 汁

1 范围

本标准规定了调味汁的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以饮用水、酱油、食用盐、味精、白砂糖、食醋为主要原料，添加食品添加剂（焦糖色、甜蜜素、山梨酸钾、阿斯巴甜、冰乙酸），经配料、调制工艺加工制成的调味汁。

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。凡是注明日期的引用文件，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/T 317 白砂糖

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 1886.47 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 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 8953 酱油厂卫生规范

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

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/T 19741 液体食品包装塑料复合膜、袋

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（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：应符合国家食品安全相关标准和管理规定。

3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 标准规定。

3.1.2 酱油：应符合 GB 2717 标准规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 标准规定。

3.1.4 味精：应符合 GB/T 8967 标准规定。

3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 标准规定。

3.1.6 食醋：应符合 GB 2719 标准规定。

3.1.7 焦糖色：应符合 GB 1886.64 标准规定。

3.1.8 冰乙酸：应符合 GB 1886.10 标准规定。

3.1.9 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 标准规定。

3.1.10 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 标准规定。

3.1.11 阿斯巴甜：应符合 GB 1886.47 标准规定。

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	本品固有色泽
状 态	液态
滋、气 味	本品固有滋、气味，无异味
杂 质	无肉眼可见异物

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮/g/100mL $\geq$	0.03
食用盐/g/100mL $\leq$	8.0
总砷（以As计）/mg/L $\leq$	0.5
铅（以Pb计）/mg/L $\leq$	0.95

3.4 微生物指标

应符合表3、表4的规定。

表3 微生物限量

致病菌指标	采样方案*及限量（若非指定，均以/25mL表示）				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/CFU/mL	5	2	5×10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群/CFU/mL	5	2	10	10^2	GB 4789.3平板计数法
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量*（若非指定，均以/25mL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
注：*样品处理采样按 GB 4789.1 执行。				

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 规定。

3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762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 8953的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

4.1.1 自然光线下目测色泽、状态、杂质。

4.1.2 鼻嗅、口尝滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定方法测定。

4.2.2 食用盐

按GB 5009.44规定方法测定。

4.2.3 总砷

按GB 5009.11规定方法测定。

4.2.4 铅

按GB 5009.12规定方法测定。

4.3 微生物限量

4.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群

GB 4789.3规定的方法检验。

4.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

4.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 原、辅料入库检查

原、辅料、包装材料等入库前应由本公司质量检验部门按照相关标准检查验收，合格后方可入库。

5.2 批次与抽样

产品以一次投料生产包装完好的产品为一批，每次抽样不少于1000g。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经本单位质检部门按本标准逐批检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为本标准中感官要求、氨基酸态氮、氯化钠、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章的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，当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) 出厂检验结果与型式检验结果差异较大时；
- 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。

5.5 判定规则

型式检验项目合格，视为该批产品合格。型式检验若有不合格项，应加倍抽取样品，对不合格项进行复检，复检仍不合格，则判该批产品不合格。微生物限量不得复检。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

产品标志按GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》执行。包装箱表面图示标志应符合GB/T 191标准规定。

6.2 包装

产品采用符合 GB/T 19741 或 GB 4806.7 标准规定的塑料袋或制品包装，包装要求封口严密，不得渗漏。外包装采用符合 GB/T 6543 标准规定的瓦楞纸箱。

6.3 运输与贮存

6.3.1 运输

产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.3.2 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉干燥处，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

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3个月，在冷藏（0~5℃）条件下，保质期为6个月，冷冻（-18℃及-18℃以下）条件下，保质期为12个月。