

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010039 S-2022 号

Q/ SWS

沈阳市西塔万盛食品厂企业标准

Q/SWS 0003S—2022

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。

2021-12-20 发布

2022-01-24 实施

沈阳市西塔万盛食品加工厂 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 2719-2018《食醋卫生标准》制定，其他指标按产品实际检测数据制定。

本标准由沈阳市西塔万盛食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：种婷。

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。

本标准适用于以饮用水、白砂糖、绵白糖、食用盐、酱油、食醋、味精、雪碧、苹果醋、牛肉粉调味料为原料，添加食品添加剂冰乙酸、糖精钠、阿斯巴甜、焦糖色（普通法）经调配、混合、搅拌、灌装而成的（原汁或浓缩汁）液态调味料。浓缩汁液态调味料在食用和检验过程中需要进行稀释复原后方可。

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 317 白砂糖
- GB/T 1445 绵白糖
- 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 1886.18 食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠
- GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 阿斯巴甜
- GB 22367 食品安全国家标准 天门冬酰胺酸甲酯（阿斯巴甜）
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB/T 30884 苹果醋饮料
- GB/T 10792 碳酸饮料（汽水）
- 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 4789.3 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 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 12456 食品安全国家标准 食品种总酸的测定
- 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/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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SB/T 10513 牛肉粉调味料
- 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

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 酱油：应符合GB 2717 的规定。
- 3.1.2 食醋：应符合GB 2719 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合GB 2720 的规定。
- 3.1.5 绵白糖：应符合GB/T 1445 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 雪碧：应符合GB/T 10792的规定
- 3.1.8 牛肉粉调味料：应符合SB/T 10513 的规定。
- 3.1.9 苹果醋：应符合GB/T 30884 的规定。
- 3.1.10 焦糖色：应符合GB 1886.64 的规定。

3.1.11 阿斯巴甜：应符合GB 1886.47 的规定。

3.1.12 糖精钠：应符合GB 1886.18 的规定。

3.1.13 冰乙酸：应符合GB 1886.10 的规定。

3.1.14 工艺用水：应符合GB 5749 的规定。

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	液态
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
食盐（以NaCl计）/（g/100ml）	5.0-9.5
总酸（以乙酸计）/（mg/100ml）	4.0-7.0
氨基酸态氮/（g/100ml） \geq	0.02
总砷（以As计）/（mg/kg） \leq	0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg） \leq	1.0

3.4 微生物指标

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/25ml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。

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/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1：a样品的采样及处理按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50ml，置于洁净的白瓷盘中，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 总酸

按GB 12456规定方法测定。

4.2.3 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定方法测定。

4.2.4 总砷

按GB 5009.11规定方法测定

4.2.5 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 4789.10（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、净含量、食盐、总酸、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

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规定塑料袋或桶包装。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,应有垫高架,离地10cm,离墙20cm。

6.4.2 在本标准规定的贮存条件下,自生产之日起,产品未启封或包装未破损的产品,保质期为12个月。

Q / SWS 0003S—2022