

Q/YYS

云南易门益生绿色食品有限责任公司企业标准

Q/YYS 0013 S—2022

代替 Q/ YYS 0013 S-2019

调味汁

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040084S-2022
备案日期: 2022年08月11日

2022-08-11 发布

2022-08-13 实施

云南易门益生绿色食品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的调味汁是以酿造酱油、酿造食醋、饮用水为主要原料，添加(或不添加)食盐、味精、食用淀粉、红糖、香辛料、食品添加剂等为辅料，经原料处理、煮沸加提取、调配、杀菌、灌装、包装等生产工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南易门益生绿色食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：马正方、杨发云、王元芬、何琼萍。

调味汁

1 范围

本标准规定了我公司生产的调味汁的产品分类、技术要求、检验规则、标准、包装、运输、贮存。本标准适用于酿造酱油、酿造食醋、饮用水为主要原料，添加（或不添加）食盐、味精、食用淀粉、红糖、香辛料、食品添加剂等为辅料，经原料处理、煮沸加提取、调配、杀菌、灌装、包装等生产工艺制成的调味汁。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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。

3 产品分类

按需求分为咸味调味汁、甜味调味汁、酸味调味汁、复合调味汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小粒黄豆：应符合 NY/T 954 的规定；
- 4.1.2 红糖：应符合 GB 13104 的规定；
- 4.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定；
- 4.1.4 酿造酱油：应符合 GB 18186 的规定；
- 4.1.5 酿造食醋：应符合 GB 18187 的规定；
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定；
- 4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定；
- 4.1.9 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定；
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	具有相应品种应有是色泽	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝
滋味、气味	具有相应品种应有的滋味和气味，无其他不良气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来物质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
氨基酸态氮（以氮计），g/100ml	$\geq$ 0.4	GB 5009.235
总酸（以乳酸计），g/100ml	$\leq$ 3.0	GB/T 12456
食盐（以 NaCl 计），g/100mL	$\leq$ 25	GB 5009.44

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计)，mg/kg	$\leq$ 0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 31644 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，并按JJF 1070的规定检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 要求。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产及同一规格产品为一批。

5.2 抽样方法和数量

所抽样品须为同一批次保质期内产品，抽样基数不得低于 100 个最小包装，总量不低于 20 kg，抽取 12 个独立包装样品，样品分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判定该批产品不合格；其余指标若有任一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

准备案章

月 日

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和相关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及相关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、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。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味，有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

云南省
备案号
备案日期

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。



2022年8月1日

何琼萍

备案单位主要负责人（签字）

2022年8月1日