

# Q/YQR

## 云南千润食品有限公司企业标准

Q/YQR 0001 S—2022

### 调味液

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301<sup>0535</sup>S- 2022

备案日期: 2022 年 12 月 07 日

2022-12-05 发布

2022-12-07 实施

云南千润食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的调味液是以酿造酱油为主要原料，添加（或不添加）味精、食盐、香辛料为辅料，经调配、包装等工艺加工制成。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、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南千润食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王洪钦。

省食品安

号: 530

期:

# 调味液

## 1 范围

本标准规定了调味液的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以酿造酱油为主要原料，添加（或不添加）味精、食盐、香辛料为辅料，经调配、包装等工艺加工制成的调味液。

## 2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.2 酿造酱油：应符合 GB 2717 的规定。

3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 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   | 具有该品种应有的色泽。        | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用目视、鼻嗅、口尝。 |
| 滋味与气味 | 具有该品种应有的滋味，气味、无异味。 |                                |
| 组织形态  | 具有该品种产品应有的形态。      |                                |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质。         |                                |

### 3.3 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, g/100mL       | $\geq$ | 0.01<br>GB 5009.235 |
| 氯化物(以NaCl计), g/100mL | $\leq$ | 20<br>GB 5009.44    |
| 总酸(以乳酸计), g/100mL    | $\leq$ | 3<br>GB 12456       |

## 3.4 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的规定。

表3 污染物限量

| 项 目            | 指 标    | 检验方法              |
|----------------|--------|-------------------|
| 铅(以Pb计), mg/kg | $\leq$ | 0.8<br>GB 5009.12 |

## 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定

## 3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 2717 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

## 3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

## 3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

## 4 检验规则

## 4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

## 4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），分为两份，一份检验，一份留样备查。

## 4.3 出厂检验

产品出厂前应由公司的质量监督部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照规定和要求执行。

#### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督检验部门提出型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

产品包装标签标志应符合GB 7718、GB 28050及有关规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 5.2 包装

产品包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

章

日

## 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《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《食品安全法》。

四、本单位于2022年11月12日至2022年11月30日在云南千润食品有限公司的微信公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

刘洪敏

备案单位主要负责人（签字）

2022年11月22日

2022年11月12日