

Q/BJC

玉溪市红塔区北郊供销合作社酱油厂企业标准

Q/BJC 0002 S—2024

代替 Q/BJC 0002 S-2022

云南省
备案号
备案日期

调味汁

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040007 S-2024
备案日期: 2024 年 04 月 02 日

2024-04-02 发布

2024-04-04 实施

玉溪市红塔区北郊供销合作社酱油厂
发布

前 言

我厂生产的调味汁是以水、食醋、酿造酱油、麦芽糖浆中两种或几种为原料，以食用盐、白砂糖、香辛料、食品添加剂等为辅料，经原料预处理、混料、过滤、杀菌、灌装、包装等生产工艺加工制成。根据相关法律法规制订本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《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，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由玉溪市红塔区北郊供销合作社酱油厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郭成明。

调味汁

1 范围

本标准规定了调味汁的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以水、食醋、酿造酱油、麦芽糖浆中两种或几种为原料，以食用盐、白砂糖、香辛料、食品添加剂等为辅料，经预处理、混料、过滤、杀菌、灌装、包装等生产工艺加工制成的调味汁。

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

按生产配方的不同分为咸味调味汁、甜味调味汁、酸味调味液。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.2 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.5 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：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 酵母抽提物：应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 4.1.10 淀粉糖：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	具有该产品特有色泽。	打开包装,将适量内容物倒入洁净的白瓷盘中,目视,鼻嗅,口尝。
滋味、气味	具有该产品特有的气味和滋味,无其他不良气味,香味协调,无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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
苯甲酸钠及其钠盐(以苯甲酸计), g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.8
食盐(以 NaCl 计), g/100ml $\geq$	1.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计), g/100ml $\geq$	0.01	GB 5009.235

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/L $\leq$	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》的规定,按JJF 1070的规定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760液体复合调味料的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取,抽样基数不少于200袋(瓶)、从每批随机抽取样品12袋(瓶) 样品。分为2份,1份检验,1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品必须经我厂的质检部门检验合格,并附检验合格证后方可出厂,出厂检验项目按照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) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时;
- b) 停产半年以上重新恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中,微生物指标若有任一项不合格,则判该批产品为不合格;其余指标若有任一项不合格项时,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

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 和 GB 28050 的规定,并按相关规定和要求执行。

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食品安全标准及有关规定;封口严密,包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥,不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运;运输时应防止日晒雨淋,装卸时应轻搬、轻放,不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内,不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。按产品不同品种分别堆码;堆放时应离地、离墙,堆码高度以提取方便为宜。

备案章

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。

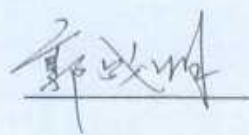
三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2024年3月25日至2024年3月29日在企业公示台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。

玉溪市红塔区北郊供销社酱油厂

备案单位（盖章）

2024年3月29日



备案单位主要负责人（签字）

2024年3月29日