

备案单位承诺书

本食品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》。


宣威市老余家调味品厂

备案单位（盖章）

2024 年 11 月 25 日

余云程

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 11 月 25 日

Q/LYJ

宣威市老余家调味品厂企业标准

Q/LYJ 0005 S—2024

代替 Q/LYJ 0005 S—2022

液态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030063S-2024
备案日期: 2024年 11月 26日

云南省食
备案号
备案日期

2024-11-26 发布

2024-11-27 实施

宣威市老余家调味品厂 发布

前 言

我厂生产加工的液态调味料是以荞麦、食醋、酱油为主要原料，配以食品添加剂等辅料，经清洗、蒸煮、调配、杀菌、灌装等加工而制成液态调味汁。根据《中华人民共和国标准化》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、质量检验、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》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》及GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》制定；其中铅的指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准代替《液态调味料》Q/LYJ 0005 S—2022。

本标准由宣威市老余家调味品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：余云程。

品安全

5303

液态调味料

1 范围

本标准规定了液态调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于以荞麦、食醋、酱油为主要原料，配以食品添加剂等辅料，经清洗、蒸煮、调配、杀菌、灌装等加工而制成液态调味汁。

2 规范性引用文件

本标准中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 产品分类

3.1 按添加原料不同，可分为风味荞醋、荞麦醋、风味酱油、荞麦酱油等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.2 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.3 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，目视、鼻嗅、口尝。
气 味、滋 味	具有该产品的香味，无其它不良气味。	
组 织 形 态	呈液态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

企业标
S-
三

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
	风味荞醋	风味酱油	
总酸（以乙酸计），g/L	≥ 0.8	/	GB 12456
氨基酸态氮（以 N 计），g/100mL	≥ /	0.2	GB 5009.235

4.4 污染物限量

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

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
-----------------	-------	------------

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 风味荞醋微生物限量符合 GB 2719。

4.5.3 风味酱油微生物限量符合 GB 2717。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 净含量

按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》执行，并按JJF 1070 中规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 液态调味料的规定。

4.9 食品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

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

5.2 抽样及数量

从同一批产品中随机抽取同一批次保质期内的产品,抽样基数不得少于200袋(瓶),抽样数量为12袋(瓶),样品分成2份,1份检验,1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前,须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,签发检验合格证方可出厂。出厂检验项目按照相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次,检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 当原料、工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 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,全部指标检验合格,即判定该产品合格,微生物指标不合格时则判定该批次产品不合格,不得进行复检,其它指标若有不合格时,可对备样进行复检(或从该批产品中加倍抽样),以复检结果为准。

6 标识、包装、运输、贮存

6.1 标识

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定,营养标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

用于液态调味料的包装容器或材料应清洁、干燥、无异味,符合相应的食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

运输产品时,严防日晒、雨淋;应轻拿轻放,不得扔摔,应避免撞击与挤压;不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内,堆放底层应离地、离墙堆放,不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。