

Q/KTJ

昆明味极鲜天骄食品有限公司企业标准

Q/KTJ 0001 S—2021

代替 Q/ KTJ 0001 S-2019

液体调味料（调味液）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010147 S- 2021

备案日期: 2021 年 04 月 20 日

2021-04-18 发布

2021-04-20 实施

昆明味极鲜天骄食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的液体调味料（调味液）是以酿造酱油为主要原料，添加（或不添加）谷氨酸钠、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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2717-2018《食品安全国家标准 酱油》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准替代Q/KTJ 0001 S-2019《液体调味料（调味液）》。

本标准由昆明味极鲜天骄食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王洪钦。

省食品安

号: 530

日期:

液体调味料（调味液）

1 范围

本标准规定了液体调味料（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）谷氨酸钠、食盐、香辛料为辅料，经调配、包装等工艺加工制成的液体调味料（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 谷氨酸钠：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：应符合食品相关标准和有关规定，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。

全企业
11
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
氨基酸态氮, g/100mL $\geq$	0.01	GB 5009.235
氯化物(以NaCl计), g/100mL $\leq$	20	GB 5009.44
总酸(以乳酸计), g/100mL $\leq$	3	GB/T 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	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

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程卫生要求

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 出产检验

标准备

S-

月

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

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，微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；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

产品标签标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。外包装标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合国家相关标准的国定，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。

案章

日

承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（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》。



备案单位(盖章):

2021年04月14日

王洪钦

备案单位主要负责人(签字):

2021年04月14日