

# Q/YGN

## 云南高之酿调味食品有限公司企业标准

Q/YGN 0003 S—2020

---

### 调味汁

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53030132 S-2020  
备案日期: 2020年12月22日

云南  
备案  
备案

2020-12-21 发布

2020-12-22 实施

云南高之酿调味食品有限公司

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，添加或不添加食用盐、味精、食用淀粉、红糖、香辛料、食用添加剂为辅料，经原料处理、煮沸加提取、调配、杀菌、灌装等生产工艺制成。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》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准由云南高之酿调味食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：桂立新。

食品安  
号: 530  
期:

# 调味汁

## 1 范围

本标准规定了调味汁的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、食用淀粉、红糖、香辛料、食用添加剂为辅料，经原料处理、煮沸加提取、调配、杀菌、灌装等生产工艺制成的调味汁。

## 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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.2 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.3 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 红糖：应符合 QB/T 4561 的规定。
- 3.1.7 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 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。	
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  
S  
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
氨基酸态氮（以氮计），g/100mL	$\geq$ 0.01	GB 5009.235
总酸（以乳酸计），g/100mL	$\leq$ 3.0	GB/T 12456
氯化物（以NaCl计），g/100mL	$\leq$ 20	GB 5009.44

## 3.4 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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3.6 微生物指标

微生物指标符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	$5 \times 10^3$	$5 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 平板计数法

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB4789.1 执行

## 3.7 致病菌限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

## 3.8 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。按JJF 1070 中规定的方法检验。

## 3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 3.10 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 出厂检验

产品出厂前应由生产厂的质量监督部门进行检验，检验合格并符合各证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、氯化物（以NaCl计）、总酸、菌落总数、大肠菌群。

#### 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

5.1.1 产品标签应符合 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。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料和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。

## 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》。



备案单位（盖章）  
字）

桂立新

备案单位主要负责人（签

2019年11月30日

2019年11月30日