

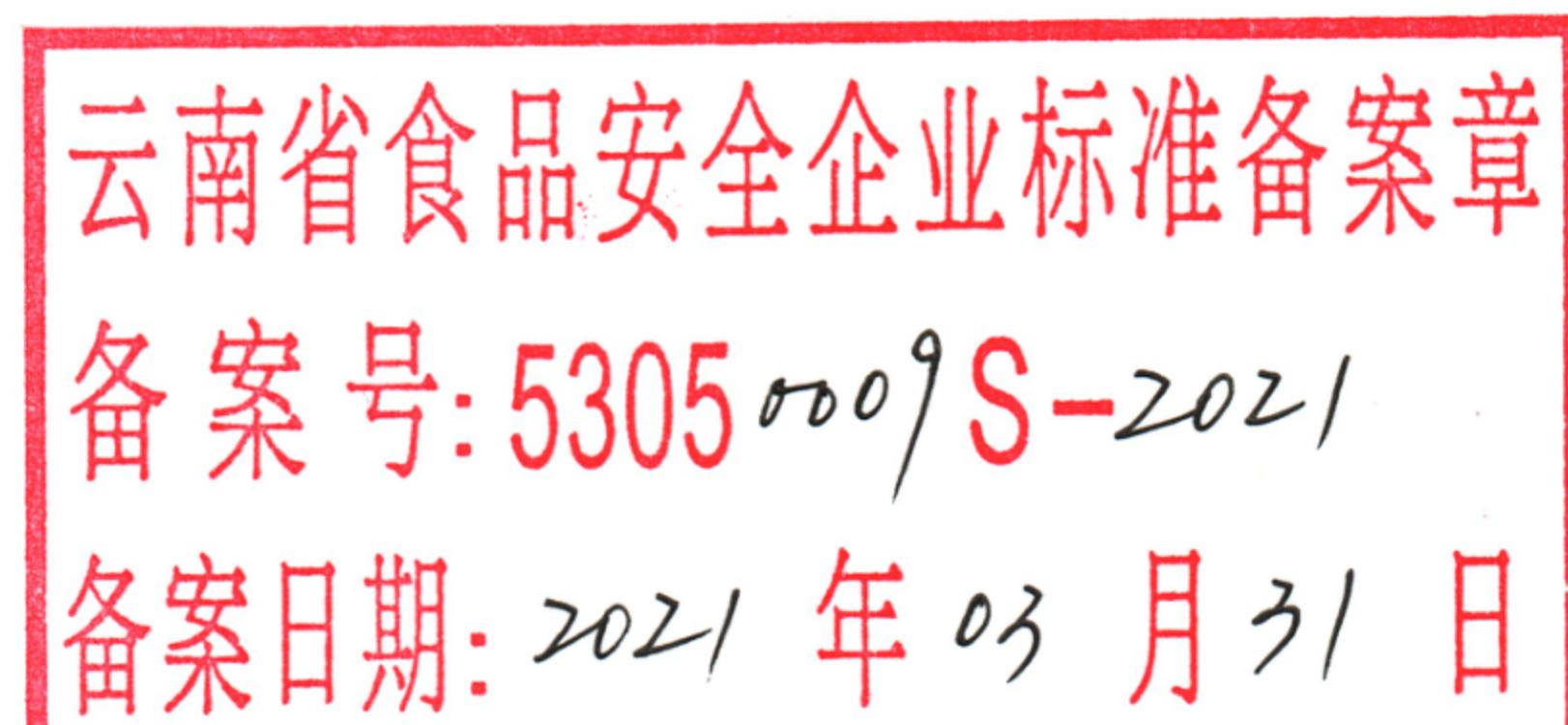
**Q/BLM**

# 保山市隆阳区黎明酱园有限责任公司企业标准

Q/BLM 0002S—2021

代替 Q/BLM 0002S-2018

## 调味汁



云南省食  
备案号:  
备案日期:

2021-03-31 发布

2021-04-07 实施

保山市隆阳区黎明酱园有限责任公司

发布

## 前　　言

我公司生产的调味汁是以酿造酱油为原料，添加谷氨酸钠、食盐、香辛料、食品添加剂等辅料，经调配、包装等工艺制成。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、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2717-2018《酱油卫生标准》制定。其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/BLM 0002S-2018《调味汁》。

本标准由保山市隆阳区黎明酱园有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：徐忠、杨丽双。

# 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、贮存。

本标准适用于以酿造酱油为原料，添加谷氨酸钠、食盐、香辛料、食品添加剂等辅料，经调配、包装等工艺制成的调味汁。

## 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 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 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 其它原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，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 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品特有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线处目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该产品特有的滋味和气味，香气协调，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

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
氨基酸态氮（以氮计，）g/100mL	≥ 0.10	GB 5009.235

表2 (续) 微生物指标

食盐(以NaCl计), %	≤	15.0	GB 5009.44
总酸(以乳酸计), g/100mL	≤	3.0	GB/T 12456

### 3.4 污染物限量

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	≤ 0.8	GB 5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.6 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

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	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

### 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的规定检验。

### 3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品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中液体复合调味料的规定。

### 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

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。

### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 抽样基数不少于200瓶(袋), 抽样数量为12瓶(袋), 样品分为两份,

一份供检验用，另一份留样备查。

#### 4.3 出厂检验

产品均须由公司质量检验部门抽检合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、氨基酸态氮、食盐、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，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验

- a) 原料、生产工艺有效大改变，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进行型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该产品不合格，其余指标若有不合格项时，可用留样复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

**准备案章**

月 日

#### 5.1 标志

- 5.1.1 产品销售包装的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 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。运输中应避免日晒雨淋，严禁与有毒、有害、易污染的物品混装，混运。装卸时应轻搬、轻放，禁止抛掷、挤压。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于卫生、通风、干燥，有防尘、防蝇，防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。堆放应离地、离墙，堆放高度以提取方便为宜。



## 备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

- 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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。
- 三、本单位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》。

保山市隆阳区黎明酱园有限责任公司

备案单位（盖章）

2021年03月31日

备案单位主要负责人（签字）

2021年03月31日

