

Q/YPJ

昆明一品佳生物食品有限公司企业标准

Q/YPJ 0001 S—2022

代替 Q/YPJ 0001 S—2019

香辛料调味汁

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰⁰⁸⁵ S—2022

备案日期: 2022年 03 月 17 日

2022 - 03 - 15 发布

2022 - 03 - 17 实施

昆明一品佳生物食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的香辛料调味汁是以桂皮、橘皮、肉桂、八角、草果、蒜、香茅、月桂、花椒、姜、辣椒等香辛料、水、酱油、食醋、食用盐、味精、麦芽糖浆等为原料，经原料处理、煮沸加提取、调配、杀菌、灌装等生产工艺加工制作而成的香辛料调味汁。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。

本标准代替Q/YPJ 0001 S—2019《香辛料调味汁》。

本标准由昆明一品佳生物食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：古维德。

食品
号: 53
期:

香辛料调味汁

1 范围

本标准规定了香辛料调味汁的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以桂皮、橘皮、肉桂、八角、草果、蒜、香茅、月桂、花椒、姜、辣椒等香辛料、水、酱油、食醋、食用盐、味精、麦芽糖浆等为原料，经原料处理、煮沸加提取、调配、杀菌、灌装等生产工艺加工制作而成的香辛料调味汁。

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 产品分类

按需求分为甜味调味汁、咸味调味汁、酸味调味汁。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.2 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.3 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.4 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.5 生产及加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.8 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	具有该产品特有的色泽。	打开包装，将内容物倒入洁净的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、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，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
	甜味调味汁	咸味调味汁	酸味调味汁	
氨基酸态氮(以氮计), g/100mL $\geq$	—	0.02	—	GB 5009.235
总酸(以乳酸计), g/100mL $\leq$	1.0			GB 12456
总酸(以乙酸计), g/100mL $\geq$	—			GB 12456
食盐(以Cl ⁻ 计), % $\leq$	20			GB 5009.44

4.4 污染物限量

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

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

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食品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

以同一天、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不少于200袋(瓶), 从每批随机抽取样品12袋(瓶), 样品均分为二份, 一份做检验, 另一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检；其余指标有不合格项时，可从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签标识应符合GB 7718、GB 28050及有关规定，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相应的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；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《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》。



古维德

备案单位主要负责人(签字)

2022年 3月 7日