

Q/YML

云南米利食品有限公司企业标准

Q/YML 0005 S—2022

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: 53010205 S- 2022

备案日期: 2022 年 06 月 07 日

2022 - 06 - 05 发布

2022 - 06 - 07 实施

云南米利食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味汁是以料酒、饮用水为主要原料，添加（或不添加）重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、桂花、玫瑰茄、南瓜、胡萝卜、葡萄、荔枝、红枣、柠檬、菠萝、芒果等可食用花卉、蔬菜、水果中的一种或几种，添加（或不添加）坚果、食用菌、咖啡、茶叶（红茶、绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、普洱茶），配以（或不配以）辣椒、芝麻、食盐、味精、香辛料、白酒、白砂糖、酱油、食醋等辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经预处理、混合、蒸煮、调配、过滤、灭菌、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、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》的规定制定，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。

本标准由云南米利食品有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘波。

省食品
号: 53
期:

调味汁

1 范围

本标准规定了调味汁的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以料酒、饮用水为主要原料，添加（或不添加）重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、桂花、玫瑰茄、南瓜、胡萝卜、葡萄、荔枝、红枣、柠檬、菠萝、芒果等可食用花卉、蔬菜、水果中的一种或几种，添加（或不添加）坚果、食用菌、咖啡、茶叶（红茶、绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、普洱茶），配以（或不配以）辣椒、芝麻、食盐、味精、香辛料、白酒、白砂糖、酱油、食醋等辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经预处理、混合、蒸煮、调配、过滤、灭菌、包装等工艺加工而成的调味汁。

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 产品分类

根据食用方式的不同分为：即食类产品、非即食类产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.2 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.3 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.4 辣椒：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.8 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.9 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.10 坚果：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.11 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.12 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.13 咖啡：应符合 NY/T 605 的规定。
- 4.1.14 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 或 GB/T 14456.3 的规定。
- 4.1.15 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。
- 4.1.16 白茶：应符合 GB/T 22291 规定。

- 4.1.17 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.2 规定。
- 4.1.18 黄茶：应符合 GB/T 21726 的规定。
- 4.1.19 普洱茶：应符合 GB 22111 的规定。
- 4.1.20 重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、桂花、玫瑰茄等可食用花卉：应新鲜、无腐烂、无霉变、无杂质；并应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.21 南瓜、胡萝卜、葡萄、荔枝、红枣、柠檬、菠萝、芒果等蔬菜、水果：应新鲜、无腐烂、无霉变、无杂质，并应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.22 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.23 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有该品种特有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	具有该品种应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 微生物限量

即食类产品致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。并按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

- 4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 调味汁的规定。

4.8 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

以同一品种原料、同一批投料，同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于200袋，抽样数量为12袋，样品数量不少于2kg，样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

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

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，其项目为本标准要求的全部项目。有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

印章

日

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》。

云南米利食品有限公司

备案单位(盖章)

2022年05月30日

刘波

备案单位主要负责人(签字)

2022年05月30日