

Q/YCNY0001S-2023

Q/YCNY

抚顺一成农业科技有限公司企业标准

Q/YCNY0001S-2023

复合调味汁

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

抚顺一成农业生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则进行编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准规定。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由抚顺一成农业生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王同伟。

本标准属首次发布。

复合调味汁

1 范围

本标准规定了复合调味汁的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以生产用水、酿造酱油、酿造食醋或冰乙酸、食用盐、食糖或白砂糖、橙汁、牛肉粉、鸡精作为选择性原辅料，再选择性添加食品添加剂谷氨酸钠（味精）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色（普通法）、柠檬酸、食用香精、碳酸氢钠（小苏打）、山梨酸钾。经调配、混合、灌装等生产工艺制成的复合调味汁

2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789. 4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009. 44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009. 11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 1886. 2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠（小苏打）
GB 12488	食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）
GB 1886. 39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886. 64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色（普通法）
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 1886. 28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886. 235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886. 171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 1886. 10	食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
GB 1886. 85	食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（低压糖羰基化法）
GB/T 5009. 41	食醋卫生标准的分析方法
GB/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和 荧光光度法
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
QB 2357	聚酯（PET）无汽饮料瓶
QB/T 4594	玻璃容器 食品罐头瓶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
GB/T 317	白砂糖
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 13104	食糖
GB/T 5461	食用盐
SB/T 10371	鸡精调味料
GB/T 8967	谷氨酸钠
GB 18186	酿造酱油
GB 18187	酿造食醋
SB/T 10513	牛肉粉
GB/T 21731	橙汁
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》	
国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第123号 《食品标识管理规定》	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

- 3.1.1 酿造食醋：应符合 GB 18187 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 冰乙酸：应符合 GB 1886.10 的规定。
- 3.1.5 冰乙酸：应符合 GB 1886.85 的规定。
- 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.8 酿造酱油：应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.9 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.10 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.11 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.12 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.13 碳酸氢钠（小苏打）：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.14 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.15 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）：应符合 GB 12488 的规定。
- 3.1.16 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.17 牛肉粉：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.18 食用香精：应符合 QB 30616 的规定。
- 3.1.19 橙汁：应符合 GB/T 21731 的规定。
- 3.1.20 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。

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	具有本品相应的色泽	在自然光线下将样品平摊于白瓷盘内，目测色泽、组织形态、杂质。通过品尝和鼻闻，检查其滋味、气味。
气味和滋味	具有该产品加工后应有气味和滋味，无异味	
性状	液体或粘稠状流体，允许有适量沉淀物	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐/(g/100ml)	≤7.0	GB 5009.44
总酸(以乙酸计)/(g/100ml)	≤12.0	GB/T 12456
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤5.0	GB/T 18979

3.4 致病菌限量

应符合表 3 的规定

表 3 致病菌限量指标

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	----	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/mL	1000 CFU/mL	GB 4789.10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 污染物限量和真菌毒素限量

3.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.6.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《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。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收,合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺,同一生产线、同一班次生产的,同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品,抽样数量满足检验要求。样品分成两份,一份检验,一份留样备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂须经公司质量检验部门按本标准规定进行检验,合格后签发产品合格证方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官要求、总酸、氯化物、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目应包括本标准规定的全部项目。

4.4.2 在正常生产时,型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时;
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时;
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时,判定为合格品。若有不合格项时,可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检,以复检结果为准。致病菌限量不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定,产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内采用符合 QB 2357 规定的塑料瓶包装。外包装采用瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的要求。包装要求封口严密,不得渗漏。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生,装卸应轻拿轻放,避免日晒、雨淋,严禁重压、碰撞、挤压。不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

5.4 贮存

产品存放于通风、干燥、清洁、无异味的库房内,不得与有毒、有害、物品同库存放。包装箱不得直接接触墙面、地面,间隔应在 20cm 以上。

在上述储存条件下,产品自生产之日起,保质期为 6-12 个月。

抚顺一成农业科技有限公司

复合调味汁企业标准编制说明

1、目的：为适应经济发展和市场需求，提高人民生活水平，保证产品质量，保护消费者的合法权益，经过查询和检索，目前复合调味汁既无国家标准，又无行业标准和地方标准。本企业根据《中华人民共和国标准化法》和《关于印发抚顺市食品安全企业标准备案办法的通知》（抚卫函[2014]105号）的要求，制定了复合调味汁企业标准，作为指导生产、控制产品质量、检验和销售的依据。

2、标准主要内容制订依据：

（1）原辅料

生产用水：应符合 GB 5749 的规定；食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。食糖：应符合 GB 13104 的规定；鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定；酿造酱油：应符合 GB 18186 的规定；酿造食醋：应符合 GB18187 的规定；牛肉粉：应符合 SB/T 10513 的规定。橙汁：应符合 GB/T 21731 的规定。白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

（2）食品添加剂

谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 的规定；5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定；山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定；焦糖色（普通法）：应符合 GB 1886.64 的规定；食用香精：应符合 GB 30616 的规定。D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定；柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定；碳酸氢钠(小苏打)：应符合 GB

1886.2 的规定。环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)：应符合 GB 12488 的规定。冰乙酸：应符合 GB 1886.10 的规定。冰乙酸：应符合 GB 1886.85 的规定。

(3) 生产工艺 以生产用水、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、食糖或白砂糖、橙汁、牛肉粉等为可选择性的主要原料，再选择性添加食品添加剂谷氨酸钠(味精)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、碳酸氢钠(小苏打)、冰乙酸、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色(普通法)、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、食用香精等，经调配、混合、灌装等生产工艺制成的复合调味汁

3、标准编写的依据：本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则》给出的规则进行编写。

本标准中的感官要求根据本产品特点确定。本标准中的食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准规定。其它指标根据产品实测值制定。试验方法采用了相关国家标准的规定；净含量及允差按照国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》确定；检验规则根据产品特点并参照类似产品相关要求而制定；标志、包装、运输、贮存的规定均执行了相关国家标准的规定。

4、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测指标值	引用标准的检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合引用依据
1	感官要求	1、色泽：具有该类产品固有的色泽。2、滋、气味：具有该产品加工后应有气味和滋味，无异味。3、组织形态：液体或粘稠状液体，允许有适量沉淀物。4、杂质：无肉眼可见的外来杂质。	根据产品特点确定	/	/
2	食盐(以 NaCl 计)	$\leq 7.0\text{g}/100\text{ml}$	根据产品实测值确定	/	/
3	总酸(以乙酸计)	$\leq 12.0\text{g}/100\text{ml}$	根据产品实测值确定	/	/
4	总砷	$\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$	$\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$	GB 2762-2020《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	符合
5	铅	$\leq 0.9\text{mg}/\text{kg}$	$\leq 1.0\text{mg}/\text{kg}$	GB 2762-2020《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	严于
6	黄曲霉毒素 B ₁	$\leq 5.0\ \mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 5.0\ \mu\text{g}/\text{kg}$	GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》	符合
7	沙门氏菌	采集样品数(n): 5 最大允许超出 M 值的样品数(c): 0 可接受水平的限量值(m): 0 最高安全限量值(M): -	采集样品数(n): 5 最大允许超出 M 值的样品数(c): 0 可接受水平的限量值(m): 0(若非指定,均以/25g 或 25ml 表示) 最高安全限量值(M): -	GB 29921 2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》	符合
8	金黄色葡萄球菌	采集样品数(n): 5	采集样品数(n): 5	GB 29921 2021《食品安全国家标准 食品	符合

		最大允许超出 M 值的样品数(c): 2 可接受水平的限量值 (m): 100 CFU/g 最高安全限量值 (M) : 1000 CFU/g	最大允许超出 M 值的样品数 (c): 2 可接受水平的限量值 (m): 100 CFU/g 最高安全限量值 (M): 1000CFU/g	中致病菌限量》	
--	--	---	---	---------	--