

Q/LGJ

辽宁宫爵食品有限公司企业标准

Q/LGJ 0004S-2023

液态复合调味料

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

辽宁宫爵食品有限公司

发布

前言

本标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

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 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准规定。菌落总数、大肠菌群指标参照 T/LFSA 007-2021《团体标准 复合调味料》制定。其它指标根据产品实测值制定。

本食品企业标准由辽宁宫爵食品有限公司提出并起草，适用于辽宁宫爵食品有限公司固态复合调味料的生产加工。

本标准主要起草人：潘雷

本标准属首次发布。

液态复合调味料

1 范围

本标准规定了液态调味料的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输 和贮存。

本标准适用于以饮用水、食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、香辛料（花 椒、八角、丁香、豆蔻、肉桂）调味品为原料，经配料、搅拌、熬制、冷却、罐装、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的即食液态调味料。

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。

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 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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB/T 317 白砂糖
SB/T 10371 鸡精调味料
GB/T 15691、GB/T 12729.1 香辛料调味品
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 18187 酿造食醋
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 5009.11 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 5749 生活饮用水卫生标准
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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 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 原辅料要求

- 3.1.1 饮用水：应符合GB 5749的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合GB 2721的规定。
- 3.1.3 味精：应符合GB 2720的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317的规定。
- 3.1.5 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.6 香辛料调味品：应符合GB/T 15691、GB/T 12729.1 及相关标准的规定。
- 3.1.7 酱油：应符合GB 2717的规定。
- 3.1.8 酿造食醋：应符合 GB 18187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	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、体态，鼻嗅、口尝其滋、气味。
滋、气味	具有本品应有的滋、气味，无异味	
组织形态	具有本品应有的组织形态	
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
氯化物（以NaCl计） /（g/100g）	≤ 25.0	GB 5009.44
铅（以Pb计） /（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计） /（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B1 /（μg / kg）	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2 或快速检验方法 ^b
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 或快速检验方法 ^b
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
注：a、样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。					
b、快速检验方法适用于出厂检验。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

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 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.7 净含量偏差

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

3.8 生产过程

应符合GB 14881的规定。

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质检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

以同批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格产品为一批。同一批产品中随机抽取样品，样品分成两份，一份检验，一份备查。抽样数量应满足检验和备查需要。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合

格证的产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官要求、氯化物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。

4.4.2 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：

- 产品定型投产时；
- 停产6个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

- 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。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

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。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合GB 4806.7的要求。外包装应符合GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合相应的食品安全标准及相关规定。包装应牢固, 密封好, 无渗漏。其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生, 有防雨、防潮、防晒措施, 装卸应轻拿轻放, 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

贮存在阴凉、干燥、通风的仓库中。存放时应距地面10cm以上, 距墙面20cm以上。严禁挤压, 防止日晒、雨淋、不得与有毒、有害、有挥发气味的物质混贮。防鼠害、防虫蛀。

在符合本标准规定的条件下, 自生产之日起, 产品保质期为11个月。

辽宁宫爵食品有限公司

液态复合调味料（Q/LGJ 0004S-2023）企业标准编制说明

一、目的：

由于《液态复合调味料》无国家标准或行业标准。因此，辽宁宫爵食品有限公司根据《中华人民共和国标准化法》的规定制定《液态复合调味料》企业标准，目的作为指导生产、控制产品质量、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制订依据：

本标准适用于以饮用水、酿造酱油、食用盐、酿造食醋、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料（花 椒、八角、丁香、豆蔻、肉桂）调味品为原料，经配料、搅拌、熬制、冷却、罐装等工艺制程的即食液态复合调味料。

原辅料要求

饮用水：应符合GB 5749的规定。

食用盐：应符合GB 2721的规定。

味精：应符合GB 2720的规定。

白砂糖：应符合 GB/T 317的规定。

鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

香辛料调味品：应符合GB/T 15691、GB/T 12729.1 及相关标准的规定。

酱油：应符合GB 2717的规定。

酿造食醋：应符合 GB 18187的规定 。

生产工艺：

原料→预处理→配料→搅拌→熬制→冷却→灌装→即食液态复合调味料

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 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准规定。菌落总数、大肠菌群指标参照 T/LFSA 007- 2021《团体标准 复合调味料》制定。其它指标根据产品实测值制定。

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定， 无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 GB/T1. 1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

四、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 品应有的色泽。 2. 具有本品应有的 滋、气味，无异味。 3. 组织形态：具有本 品应有的组织形态。 4. 杂质：无肉眼可 见 的外来杂质。	根据产品特点确定	/	/
3	氯化物 （以 氯 化钠计）	≤25.0（g/100g）	根据产品实测值 确定	/	/
4	无机砷 （以 As 计）	≤0.1 mg/kg	≤0.1 mg/kg	GB 2762-2022 《食品安全国家 标准食品中污 染物限量》	符合
5	铅（以 Pb 计）	≤0.9 mg/kg	≤1.0 mg/kg	GB 2762-2022 《食品安全国家 标准食品中污染 物限量》	严于
6	黄曲霉 毒素 B1	≤5.0 μg/kg	≤5.0 μg/kg	GB 2761-2017 《食品安全国家 标准食品中真菌 毒素限量》	符合
7	菌落总 数（仅 限于即 食类产 品）	同一批次产品应采 集的样品数（n）：5 最大允许超出 m 值 的样品数（c）：2 可接受水平的限量 值（m）：10 ⁴ CFU/g 最高安全限量值	同一批次产品应采集 的样品数（n）：5 最大允许超出 m 值的 样品数（c）：2 可接受水平的限量值 （m）：10 ⁴ CFU/g 最高安全限量值（M）：	T/LFSA 007-2021《团体 标准复合调味 料》	符合

		(M) : 10 ⁵ CFU/g	10 ⁵ CFU/g		
8	大肠菌群（仅限于即食类产品）	同一批次产品应采集的样品数（n）：5 最大允许超出 m 值的样品数(c) :2 可接受水平的限量值（m）：0.3MPN/g 最高安全限量值（M）：1.5MPN/g	同一批次产品应采集的样品数（n）：5 最大允许超出 m 值的样品数(c) :2 可接受水平的限量值（m）：0.3MPN/g 最高安全限量值（M）：1.5MPN/g	T/LFSA 007-2021《团体标准复合调味料》	符合
9	沙门氏菌（仅限于即食类产品）	同一批次产品应采集的样品数（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）：-	同一批次产品应采集的样品数（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《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》	符合
10	金黄色葡萄球菌（仅限于即食类产品）	同一批次产品应采集的样品数（n）：5 最大允许超出 m 值的样品数(c) : 可接受水平的限量值（m）：100 CFU/g 最高安全限量值（M）：1000	同一批次产品应采集的样品数（n）：5 最大允许超出 m 值的样品数(c) :1 可接受水平的限量值（m）：100 CFU/g 最高安全限量值（M）：1000	GB 29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》	符合

五、严于国家标准说明

GB2762-2002 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定调味品中铅的限量为≤1.0mg/kg。本标准规定铅限量≤0.9 mg/kg 严于国家标准。