



# 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

2023-09-14 发布

2023-10-14 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 <sup>a</sup> 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 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2 或快速检验方法 <sup>b</sup>
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 或快速检验方法 <sup>b</sup>
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该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：

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

- 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。