

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
Q/LLDSD 001S-2024  
标准备案日期 2024年2月8日

# Q/LLDSD

## 辽宁励达速冻食品有限公司 企业标准

Q/LLDSD 0001S-2024

### 液体调味料

2024-02-03 发布

2024-03-03 实施

辽宁励达速冻食品有限公司 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励达速冻食品有限公司提出并起草，适用于辽宁励达速冻食品有限公司液体调味料的生产加工。

本标准主要起草人：杨日鹏

本标准属首次发布。

## 液体调味料

### 1 范围

本标准规定了液体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、绵白糖、味精、食用盐为原料，添加食品添加剂柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠经配料、搅拌、罐装工艺制成的液体调味料。

### 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/T 1445 绵白糖
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸
- GB/T 5461 食用盐
- 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 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/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 绵白糖：应符合 GB/T1445的规定。
- 3.1.3 柠檬酸：应符合 GB 1886.235的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB 2720的规定。
- 3.1.5 冰乙酸：应符合GB 1886.10的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.7 5'-呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171 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	取试样 50g, 置于清洁的样品杯中 (100ml 烧杯), 在自然光下观察其色泽、形态和杂质, 用嗅觉检验气味, 用温水漱口品尝其滋味。
滋、气味	具有该产品特有的酸甜滋味, 无异味	
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
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Cl <sup>-</sup> 计) / (%) ≤	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>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
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。					

### 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、氧化物、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设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 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12个月。