

Q/DDX

调兵山市德鑫调味品厂企业标准

Q/DDX 0001S—2024

液态复合调味料

2024-04-20 发布

2024-05-20 实施

调兵山市德鑫调味品厂 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准依据GB/T 1.1-2020的编写规则起草。

本标准食品安全指标依据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、《调味料产品生产许可证审查细则》制定。其中铅的指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由调兵山市德鑫调味品厂提出并起草。

本标准主要起草人：邱景娟。

本标准属首次发布。

液态复合调味料

1 范围

本标准规定了液态复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于液态复合调味料生产、销售和检验。

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 1886.10 食品安全国家标准 冰乙酸（又名冰醋酸）
- 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
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数
- GB 4789.3 是食品安全国家标准 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 5009.41 食醋卫生标准的分析方法
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定
- 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/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 12456 食品中总酸的测定
GB/T 13662 黄酒
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 18187 酿造食醋
GB 25531 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25540 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 25547 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
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第75号（2005）《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第123号（2009）《食品标识管理规定》
《中华人民共和国药典》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 酒味调味料（料理酒）

以水、食用酒精、黄酒、食用盐、味精、食用香辛料（其中的两种或多种）为主要原料，适量添加着色剂（焦糖色）、防腐剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠其中的一种或几种），经清洗、煮沸、调配、灭菌、包装等工序加工而制成的非即食液态复合调味料。

3.2 酸味汁

以水、酿造白醋、冰乙酸、味精、食盐为主要原料，添加防腐剂（苯甲酸钠，山梨酸钾、脱氢乙酸钠其中的一种或几种）、着色剂（焦糖色）、甜味剂（乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖）经调配、混合、灭菌、包装等工序加工而制成的非即食液态复合调味料。

4 产品分类

产品按原料不同分为：酒味调味料（料理酒）、酸味汁。

5 要求

5.1 原辅料要求：生产所用原辅料应符合国家食品安全标准和相关规定。

5.1.1 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

5.1.2 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。

5.1.3 酿造白醋：应符合 GB 18187 的规定。

5.1.4 冰乙酸：应符合 GB 1886.10 的规定。

- 5.1.5 食用香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.7 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 5.1.8 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 5.1.9 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
- 5.1.10 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 5.1.11 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的规定。
- 5.1.12 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 5.1.13 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。
- 5.1.14 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽	浅黄至红褐色	将样品置于洁净烧杯中，在自然光下观察色泽、体态、杂质。闻其气味、香气，品其滋味
组织状态	澄清透明液体，允许有少量沉淀物	
滋、气味	味道醇香，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		试验方法
	酒味调味料（料理酒）	酸味汁	
酒精度（20℃）/%（vol）	2.0~10.0	—	GB 5009.225
总酸（以乳酸计）/（g/L） ≤	2.0	—	GB/T 12456
总酸（以乙酸计）/（g/100ml） ≥	—	0.5	GB/T 5009.41
食盐/（g/100g） ≤	20.0	20.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.9	0.9	GB 5009.12

5.4 致病菌限量

应符合表3的规定。

表 3 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				试验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5.7 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.8 食品添加剂

5.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.9 净含量偏差

应符合《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。

5.10 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 入库检查

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 组批与抽样

以同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。从成品库同批产品的不同部位随机抽取6瓶（袋），分别做感官要求、理化指标、微生物指标检验。样品分为2份，1份检验，1份备查。

6.3 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 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。

6.3.1.2 出厂检验项目：感官、净含量、酒精度、总酸。

6.3.2 型式检验

4.3.2.1 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 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) 检验结果与型式检验差异较大时；
- 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。

4.3.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 判定原则

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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 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，标明食用方法和食用量。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.5。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持清洁、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运输。

7.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存阴凉、干燥、通风的库房中，不得露天堆放、日晒、雨淋、靠近热源。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。离地离墙 15cm 存放，包装箱底部有 15cm 以上的垫板。

7.4.3 在标准规定的贮运条件下和包装完整的情况下保质期不低于 18 个月。

