

Q/CCR

昌图县昌锐食品有限公司企业标准

Q/CCR 0003S-2024

液体调味料

2024-06-15 发布

2024-07-15 实施

昌图县昌锐食品有限公司 发布

前 言

本标准按照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 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，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由昌图县昌锐食品有限公司提出。

本标准主要起草人：赵紫薇、王鹤、于跃。

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要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以水、新鲜蔬菜为原料，以食糖、酱油、食用盐、鸡粉调味料、味精为辅料，经原料处理、煮制、过滤、配料、混合、包装制成的液体调味料。

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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 4789.4 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- 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

Q/CCR 0003S-2024

3.1 原辅料要求

3.1.1 新鲜蔬菜：应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.4 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.6 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。

3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 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	具有该产品应有的色泽	以目测、鼻嗅和口尝的方法检查色泽，口味、气味和组织形态。
气 味	具有该产品应有的香气、无异味。	
口 味	口味柔和、滋味纯正。	
组织状态	澄清液体。	

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（以氯计）/（g/100ml）	≤ 13.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12

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	
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
注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1、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国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.9 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。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、食品添加剂、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样，样品分成两份，一份检验，一份备检。抽样数量应满足检验和备检需要。

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、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) 国家市场监督管理总局提出要求时。

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，产品包装储运标志应符合GB/T 191的规定

5.2 包装

产品内包装材料采用食品塑料包装或玻璃瓶包装，应分别符合 GB 4806.7、GB 4806.5 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。产品包装应封口严密，包装牢固。

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

产品应贮存于阴凉干燥处，应防潮、防晒、防污染，禁止与有毒有害物品混放，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 6 个月。
