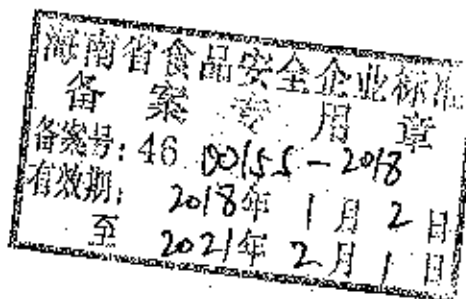


Q/XT

海南省食品安全企业标准

Q/XT 0005S—2017

风味调味汁



2018-01-01 发布

2018-01-10 实施

海南翔泰渔业股份有限公司

发布

前 言

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构与编写》的规定进行。

本标准附录A为规范性附录。

本标准由海南翔泰渔业股份有限公司提出。

本标准由海南翔泰渔业股份有限公司起草。

本标准主要起草人：周慧、张影。

本标准为首次发布。

风味调味汁

1 范围

本标准规定了风味调味汁的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则及标签、标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于以酱油、白砂糖、饮用水、食用盐、酵母抽提物、食用植物油、蜂蜜、和味烧汁调味料、叉烧调味酱、果葡糖浆为原料，经调制、灌装、杀菌、分装、杀菌等工艺制成的风味调味汁产品的生产控制、检验和贮运等环节。

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/T 317 白砂糖

GB 1354 大米

GB 1355 小麦粉

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2721 食用盐卫生标准

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 食品中污染物残留限量

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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

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 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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 18186 酿造酱油

GB 19741 液体食品包装用塑料复合膜、袋

GBT 20885 葡萄糖浆

GB/T 23530 酵母抽提物

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 蒸鱼调味汁

以酱油、白砂糖、饮用水、食用盐、酵母抽提物为原料，经调制、灌装、杀菌、分装、杀菌等工艺制成的风味调味汁产品。

3.2 叉烧调味汁

水、蜂蜜、和味烧汁调味料、本味淋、叉烧调味酱、葡萄糖浆、酱油、食用盐为原料，经调制、灌装、杀菌、分装、杀菌等工艺制成的风味调味汁产品。

4 技术要求

4.1 基本要求

不得使用非食用原料；不得超范围、超限量使用食品添加剂。污染物限量和农药最大残留限量应符合GB 2762和GB 2763的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 酱油：应符合GB/T 18186的要求。

4.2.2 白砂糖：应符合GB 317的要求。

4.2.3 饮用水：应符合GB 5749的要求。

4.2.4 食用盐：应符合GB 2721的要求。

4.2.5 酵母抽提物：应符合GB/T 23530的要求。

4.2.6 食用植物油：应符合GB 2716的要求。

4.2.7 蜂蜜：应符合GB 14963的要求。

4.2.8 和味烧汁调味料：应符合附录A的要求。

4.2.9 叉烧调味酱：应符合附录A的要求。

4.2.10 葡萄糖浆应符合GB/T 20885的要求。

4.3 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀一致	取适量试样置于洁净的50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	汁状，无明显沉淀现象	
气味与滋味	具有产品应有气味与滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.4 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
盐分(以NaCl计), g/100g	≤ 35.0	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

4.5 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表述)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数: CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群: CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为指标可接受水平的限值; M为指标的最高安全限值。样品的处理及采集按GB 4789.1及GB/T 4789.22执行。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、食盐、菌落总数及大肠菌群。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产3个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

应符合GB 7718和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装材料应符合GB/T 10004或GB 19741的要求，运输用外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无臭气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准的条件下，产品保质期为6个月。

委员会
秘书处

附 录 A
(规范性附录)
原料质量要求

A.1 和味烧汁调味料

A.1.1 感官要求

应符合表 A.1 的要求。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀一致	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	粘稠适度的酱状，无明显固液分离现象	
气味与滋味	具有产品应有气味与滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

A.1.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12

A.2 叉烧调味酱

A.2.1 感官要求

应符合表 A.5 的要求。

表 A.3 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀一致	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	粘稠适度的酱状，无明显固液分离现象	
气味与滋味	具有产品应有气味与滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

A.2.2 理化指标

应符合表 A.6 的规定。

表A.4 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12