

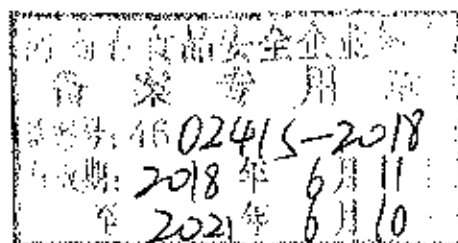
Q/SQM

海南省食品安全企业标准

Q/SQM 0001S—2018 (第二版)

代替 Q/SQM 0001S—2018 (第一版)

复合调味汁



2018-05-10 发布

2018-06-01 实施

司奇摩 (海南) 科技有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/SQM 0001S—2018《复合调味汁》（第一版）。

本标准与Q/SQM 0001S—2018（第一版）相比，主要变化如下：

——理化指标中蔗糖指标修改为总糖指标。

本标准由司奇摩（海南）科技有限公司提出。

本标准由司奇摩（海南）科技有限公司起草。

本标准主要起草人：李沛泽、李铁。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SQM 0001S--2018（（第一版））。

复合调味汁

1 范围

本标准规定了复合调味汁的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输及贮存的要求。

本标准适用于第3章规定的复合调味汁的生产控制、检验、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/T 1445 绵白糖
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 2717 酱油卫生标准
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- 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

SB/T 10324 鱼露

SB/T 11191 蚝汁

国家质量监督检验检疫总局第75号令《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第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 生蚝咸鲜调味汁

以饮用水、食用盐、经过滤除杂、桶装储存后，然后再调配（添加白砂糖或绵白糖、蚝汁、蜂蜜等辅料的其中一种或几种）、杀菌、灌装、入库等工艺加工而成。

3.2 生蚝酱油调味汁

以饮用水、食用盐、经过滤除杂、桶装储存、调配（添加酱油、白砂糖或绵白糖、蚝汁、酵母抽提物、蜂蜜、焦糖色其中一种或几种）、杀菌、灌装、入库等工艺加工而成。

3.3 鱼露咸鲜调味汁

以饮用水、食用盐、经过滤除杂、桶装储存后，然后再调配（添加白砂糖或绵白糖、鱼露、蜂蜜等辅料的其中一种或几种）、杀菌、灌装、入库等工艺加工而成。

3.4 鱼露酱油调味汁

以饮用水、食用盐、经过滤除杂、桶装储存、调配（添加酱油、白砂糖或绵白糖、鱼露、酵母抽提物、蜂蜜、焦糖色其中一种或几种）、杀菌、灌装、入库等工艺加工而成。

3.5 原味咸鲜调味汁

以饮用水、食用盐、经过滤除杂、桶装储存后，然后再调配（添加白砂糖或绵白糖、蜂蜜等辅料的其中一种或几种）、杀菌、灌装、入库等工艺加工而成。

3.6 原味酱油调味汁

以饮用水、食用盐、经过滤除杂、桶装储存、调配（添加酱油、白砂糖或绵白糖、酵母抽提物、蜂蜜、焦糖色其中一种或几种）、杀菌、灌装、入库等工艺加工而成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.4 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的要求。
- 4.1.5 酱油：应符合 GB 2717 的要求。
- 4.1.6 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。
- 4.1.7 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的要求。
- 4.1.8 蚝汁：应符合 SB/T 11191 的要求。

4.1.9 鱼露：应符合 SB/T 10324 的要求。

4.1.10 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的要求。

4.2 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	具有各种配料混合后应有的色泽	取适量试样置于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
滋味与气味	具有各种配料混合后应有滋味和气味，无其它异味	
性 状	液体状，或有少量配料沉在其中	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表3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	≤ 35.0	GB 5009.44
总糖（以还原糖计），g/100g	≥ 2.0	GB 5009.7和GB 5009.8
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.4 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25ml或g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/ml或g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/ml或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/ml或g	10000CFU/ml或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为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070的规定进行测定。

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 2L，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，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂，出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群等。

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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督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

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品内包装用玻璃瓶或塑料制品包装，包装材料应分别符合GB 4806.1、GB 4806.5或GB 4806.7的规定。外包装采用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的规定。也可按市场和客户要求进行其它包装，包装材料都应符合相应卫生和标准要求。

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；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

产品应贮存于清洁的冰柜内。贮存温度为0~4℃。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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。
