

Q/QHXY

桂林秦皇禧玥食品科技有限公司企业标准

Q/QHXY 0002S—2024

卤水调味料

2024 - 04 - 16 发布

2024 - 05 - 20 实施

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由桂林秦皇禧玥食品科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：蒋成初。

卤水调味料

1 范围

本文件规定了即食卤水的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以饮用水、鲜（冻）畜骨或畜肉、香辛料、食用盐、食糖、腐乳、食醋、味精、蚝油、酱油、鸡精调味料、罗汉果等的多种或全部为原料，经预处理、熬煮、过滤（或不过滤）、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的液态调味料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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/T 21999 蚝油
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SB/T 10170 腐乳
- SB/T 10371 鸡精调味料

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 加工用水

应符合GB 5749的规定

4.1.2 鲜（冻）畜骨或畜肉

应经兽医卫生检验检疫，并有合格证明。不得使用非经屠宰死亡的畜肉及非食用性原料。应选用具有资质的生猪、活牛定点屠宰企业的产品，并应符合GB 2707的规定。

4.1.3 香辛料

应符合GB/T 15691、GB 2762的规定。

4.1.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.5 食糖

应符合GB 13104的规定。

4.1.6 腐乳

应符合SB/T 10170的规定。

4.1.7 食醋

应符合GB 2719的规定。

4.1.8 味精

应符合GB 2720的规定。

4.1.9 蚝油

应符合GB/T 21999的规定。

4.1.10 酱油

应符合GB 2717的规定。

4.1.11 鸡精调味料

应符合SB/T 10371的规定。

4.1.12 罗汉果

应外观品质正常，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.13 其他原料

应符合相关标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|-------|--------------------------|
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽 |
| 气味、滋味 | 具有该产品应有的气味和滋味，无苦、涩、霉味和异味 |
| 组织形态 | 液态，允许有少量聚集物或沉淀物 |
| 杂 质 | 无杂质 |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|-----------------------|-----------------|
| 食盐（以 NaCl 计）/（g/100g） | ≤ 25.0 |
| 总砷（以 As 计）/（mg/kg） | ≤ 0.5 |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） | ≤ 0.8 |
| 其他污染物限量 | 应符合 GB 2762 的规定 |

4.4 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 | | | |
|--------------|---------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |

表 3 微生物指标（续）

| 项 目 | 采样方案及限量 | | | |
|-----------------|---------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 大肠菌群/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| 沙门氏菌/（/25g） | 5 | 0 | 0 | — |
| 金黄色葡萄球菌/（CFU/g） | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |

4.5 食品添加剂

- 4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取适量样品置于清洁的烧杯中，观察其色泽、组织形态、杂质，然后嗅其气味、品其滋味。

6.2 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

6.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.5 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

6.6 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

6.7 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

6.8 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

6.9 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

6.10 食品添加剂

按相关标准规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验及备样要求。将所抽样品分成两份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目包括感官要求、净含量、食盐、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产每年应进行两次型式检验，当出现以下情况之一时，应进行型式检验：

- 产品正式生产时；
- 产品原料、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括本标准 4.2、4.3、4.4 及 4.5.2 条规定的项目、标签、净含量。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准要求时，判该批产品合格。

7.5.2 检验结果中若微生物指标有不符合本标准要求时，判该批产品为不合格，并不得复检；检验结果中微生物指标符合本标准要求，其他项目出现不符合项时，允许在同一批产品中加倍抽样复检，复检仍有不符合项时，则判该批产品不合格。

8 标签标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签标志

8.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。

8.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

8.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

8.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

8.2.4 净含量应符合国家相关规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

8.3.2 运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，离地、离墙存放，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。

8.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，且产品包装完好情况下，产品的保质期不超过18个月，具体以产品标签明示为准。
