

食品安全企业标准编制说明

标准名称	液体复合调味料	标准主要起草人	何丹、满坤兰、曲景君、王玉冰
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>本标准规定了液体复合调味料的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等要求。为确保产品质量，维护消费者和生产企业的合法权益，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为组织生产和经贸活动中的依据。</p>			
标准主要内容的确定依据			
一、产品指标			
1、感官要求：根据产品特点确定。			
2、理化指标：根据本产品的配方、质量控制需要及使用特点，设定了食盐指标要求进行质量控制；无机砷、甲基汞、镉、多氯联苯、3-氯-1,2-丙二醇、铅指标等同采用 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其中铅指标严于 GB 2762 标准中（调味品）的 10%。			
3、微生物指标：结合产品质量控制需要，设定了菌落总数、大肠菌群指标限量；金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌等同采用 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。			
4、食品添加剂使用量符合 GB 2760 的规定。			
二、试验方法			
1、感官要求：按 GB/T 5009.39 规定执行。			
2、理化指标：食盐按 GB/T 5009.39 规定执行；无机砷按 GB 5009.11 规定执行；铅按 GB 5009.12 规定执行；镉按 GB 5009.15 规定执行；多氯联苯按 GB 5009.190 规定执行；3-氯-1,2-丙二醇按 GB 5009.191 规定执行。			
3、微生物限量：菌落总数按 GB 4789.2 规定执行；大肠菌群按 GB 4789.3 规定执行；沙门氏菌按 GB 4789.4 规定执行；金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定执行；副溶血性弧菌按 GB 4789.7 规定执行。			
4、食品添加剂：按照国家相关标准进行检测。			

与有关法律、法规和强制性标准的关系

铅指标值（主要指污染物含量）铅 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量中（调味品）的 20%。GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量中规定复合调味料的铅限量为 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 。

本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因

本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。