

备案号：QB64/0457S-2022

Q/TZGS

宁夏天之谷食品有限公司企业标准

Q/TZGS 0010S—2022

液态调味料

2022-09-09发布

2022-09-09实施

宁夏天之谷食品有限公司

发布

前 言

本标准的卫生指标是参考GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准代替Q/TZGS0010S-2021《液态调味料》。

本标准与Q/TZGS0010S-2021比较，主要变化如下：

- 修改了范围；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了产品分类；
- 修改了技术要求；
- 修改了试验方法；
- 修改了出厂检验项目；

本标准由宁夏天之谷食品有限公司提出。

本标准由宁夏天之谷食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：曹爱红、杨佩佩。

本标准有效期五年。

液态调味料

1 范围

本标准规定了液态调味料的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以牛肉、牛骨、牛油、鸡肉、羊肉、羊骨、羊油、香辛料、鸡精调味料、味精、食盐、葱、蒜、姜等为原料，以不同组合配料后，经熬制、过滤、包装等工艺制成的不同品种的液态调味料。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 5461 食用盐
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- SB/T 10371 鸡精调味料
- 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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》

3 产品分类

根据配料不同产品分为以下几类：

- a) 牛肉浓缩汤；
- b) 麻辣烫浓缩汤；
- c) 臊子汤；
- d) 鸡汤；
- e) 羊肉浓缩汤；
- f) 鸡肉浓缩汤

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 食盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 4.1.2 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 要求。

- 4.1.3 牛肉、羊肉、鸡肉应符合 GB 2707 要求。
- 4.1.4 牛骨、羊骨、葱、蒜、姜等辅料应符合相关标准要求。
- 4.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 要求。
- 4.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

| 项 目 | 指 标 |
|-------|-------------------------|
| 色 泽 | 具有各自相应液态调味料应有的色泽，色泽正常 |
| 气味与滋味 | 具有各自相应液态调味料应有的滋味与气味，无异味 |
| 形 态 | 呈液态状，无正常视力可见外来杂质 |

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|--------------------|-------|
| 水分/% | ≥40.0 |
| 氯化钠/% | ≤25.0 |
| 总砷（以 As 计）/（mg/kg） | ≤0.4 |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） | ≤0.8 |

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定

表3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | |
|--------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| 大肠菌群/（CFUg） | 5 | 2 | 10 | 10 ² |

5 食品添加剂

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

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

- 7.1 感官指标用感官检验。
- 7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 7.3 氯化钠按 GB 5009.44 规定方法检验。

- 7.4 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 7.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 7.6 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 7.7 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。

8 检验规则

- 8.1 以同一批配料、同一班次、同一种类的产品为一批，从每批产品中随机抽样 1kg 进行检验，每批产品经检验合格后附有合格证方可出厂。
- 8.2 出厂检验和型式检验
 - 8.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、氯化钠、菌落总数、大肠菌群。
 - 8.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 8.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料包装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。
- 9.2.2 外包装应符合有关规定。

9.3 运输

- 9.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品堆放应离地面10cm以上，墙壁20cm以上。

在上述条件下，产品保质期为10个。
