

备案号：224442S-2018

有效期至：2022年01月17日

Q/CRH

长春仁合食品有限公司企业标准

Q/CRH0001S-2018

冷面汁

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/CRH0001S-2018
备案号	224442S-2018
有效期限	2019年01月18日至2022年01月17日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-28 发布

2018-12-28 实施

长春仁合食品有限公司 发布

冷面汁

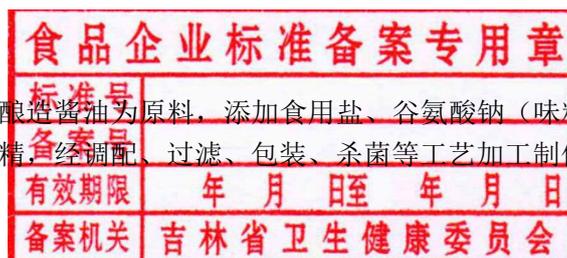
1 范围

本标准适用于以水、酿造酱油为原料，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、冰乙酸、柠檬酸、三氯蔗糖、山梨酸钾、食品用香精，经调配、过滤、包装、杀菌等工艺加工制作而成的液体复合调味料。

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 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.85	食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（低压羰基化法）
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2717	酱油卫生标准
GB 2720	味精卫生标准
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 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 食品微生物检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11	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 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 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 8967	谷氨酸钠（味精）
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范



GB/T 18186	酿造酱油
GB 22255	食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
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 第75号（2005）	《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 第123号（2009）	《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、省生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 水 应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 酿造酱油 应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.3 食用盐 应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.5 冰乙酸 应符合 GB 1886.85 的规定。
- 3.1.6 柠檬酸 应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.7 三氯蔗糖 应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.8 山梨酸钾 应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.9 食品用香精 应符合 GB 30616 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	琥珀色或棕色	取试样适量，搅拌均匀后置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测色泽、组织形态，嗅其气味，并取少许样品入口内，品尝其滋味。
组织形态	均匀液体	
滋、气味	酸、甜味感浓，无其它不良气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
食盐（以 NaCl 计），g/100ml	≤ 20.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），g/100ml	≤ 2.5	GB/T 12456
氨基酸态氮（以氮计），g/100ml	≥ 0.1	GB 5009.235

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

食品企业标准备案专用章

标准号 表 4 微生物限量

项 目	备 案 号	限 量	检 验 方 法		
菌落总数，cfu/g	≤ 有效期限	年 月 3000 年 月 日	GB 4789.2		
大肠菌群，MPN/100g	≤ 备案机关	吉林省卫生健康委员会	GB 4789.3		
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g（mL）	1000 CFU/g（mL）	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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检 验 方 法
冰乙酸	酸度调节剂	按生产需要量添加	—	—
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要量添加	—	—
三氯蔗糖	甜味剂	0.25g/kg	—	GB 22255
山梨酸钾	防腐剂	1.0g/kg	—	GB 5009.28
食品用香精	增味剂	按生产需要量添加	—	—

4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、氨基酸态氮、总酸、食盐、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

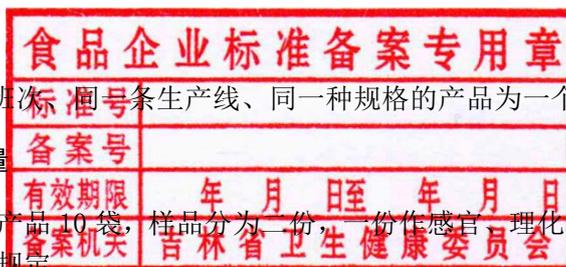
- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

随机抽取包装完好的产品10袋，样品分为一份，一份作感官、理化、致病菌检验，一份留样备查，致病菌抽样按 GB 4789.1 规定。



6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：冷面汁

配料表（原料）：水、酿造酱油（含焦糖色）、食用盐、味精、冰乙酸、柠檬酸、三氯蔗糖、山梨酸钾、食品用香精。

净含量/规格：依据市场需求而定

生产者的名称：长春仁合食品有限公司

地址：吉林省长春市宽城区小南街 152-1 号 1 层

联系方式：18686610012

生产日期：

保质期：6 个月

贮存条件：常温避光阴凉处保存。

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/CRH0001S

7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
-----	-------------	------

能量	161kJ	2%
蛋白质	1.0g	2%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	8.5g	3%
钠	800mg	40%

8 包装

包装袋选用复合塑料袋，应符合GB 4806.7的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 运输

运输工具必须符合卫生要求，运输时不得与有毒有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、日晒，雨淋，装卸时轻搬、轻放。

10 贮存

产品贮存于清洁卫生、干燥、阴凉、通风的库房内，不得与有异味及有毒物品堆放在一起。

11 保质期

产品在遵循上述贮存条件下自生产之日起，保质期为6个月

