

备案号：224412S-2018

有效期至：2022年03月03日

Q/JLDD

吉林德大有限公司企业标准

Q/JLDD0003S-2018

液体调味料

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLDD0003S-2018
备案号	224412S-2018
有效期限	2019年03月04日至2022年03月03日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-24 发布

2018-12-24 实施

吉林德大有限公司 发布

液体调味料

1 范围

本标准适用于以大豆油、食用盐、白砂糖、味精、生活饮用水、香辛料为原料，添加食品用香精、食品添加剂（天然胡萝卜素、姜黄素、焦糖色）经混合加工制成复合调味料类的液体调味料。

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	包装贮运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 1535	大豆油
GB 1886. 64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886. 76	食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄素
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
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. 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. 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. 44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009. 227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009. 229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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
GB 31624	食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.2 大豆油应符合 GB 2716、GB/T 1535 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 味精应符合 GB/T 8967 的规定。

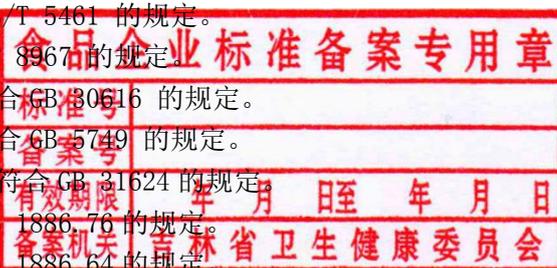
3.1.5 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.7 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

3.1.8 姜黄素应符合 GB 1886-76 的规定。

3.1.9 焦糖色应符合 GB 1886-64 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	酱红色	取试样置于洁净透明的烧杯中，在自然光线下目测色泽、形态、用嗅觉鉴别气味，用口感品尝其滋味。
组织形态	液体状	
滋、气味	味鲜香，无其它异味	
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）， %	≤ 35	GB 5009.44
酸价（以脂肪计），（KOH）mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

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	≤ 0.99	GB 5009.12
总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

3.5 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	限 量				检验方法
	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL 表示）				
致病菌指标	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/mL	10000CFU/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。

品 种		使用功能	最大使用量g/kg	残留量	检验方法
天然胡萝卜素	着色剂	按生产需要量添加	0.1	---	---
姜黄素	着色剂	按生产需要量添加	0.1	---	GB 1886.76
焦糖素	着色剂	按生产需要量添加	---	---	---



表 5 食品添加剂

4 净含量

应符合国家质检总局令第 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、净含量、标志、包装。

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、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

在成品库内抽取, 每批抽取 10 袋, 5 袋做感官、理化、致病菌检验, 5 袋留样备查。致病菌抽样按 GB4789.1 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。

污染物、致病菌、食品添加剂一次检验不合格, 则为不合格, 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: 液体调味料

配料表: 大豆油、食用盐、白砂糖、味精、生活饮用水、香辛料、食品用香精、食品添加剂(天然胡萝卜素、姜黄素、焦糖色)

净含量/规格: g/袋

生产者的名称、地址和联系方式: 吉林德大有限公司; 吉林省德惠市京哈公路 1149 公里处

生产日期和保质期:

食用方法: 开袋即食

贮存条件: 阴凉、通风的干燥处

食品生产许可证编号:

产品标准代号: Q/JLDD0003S-2018

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	211 千焦	3%
蛋白质	1.1 克	2%
脂肪	0 克	0%
碳水化合物	11.3 克	4%
钠	949 毫克	47%

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

产品在运输过程中应轻拿轻放，并防雨、防晒，不得与污染物品混装、混运。

10 贮存

产品贮存于通风、干燥、清洁、无异味的库房内，不得与有毒有害物质同贮。堆放高度适宜，堆放位置距地面和墙的距离为 20cm。

11 保质期

在遵守上述贮运条件下，常温（20℃）保质期为十二个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会