

备案号：228060S-2018

有效期至：2022年02月10日

Q/YLCY

亚龙国际餐饮管理有限公司企业标准

Q/YLCY0001S-2018

烧烤调味料

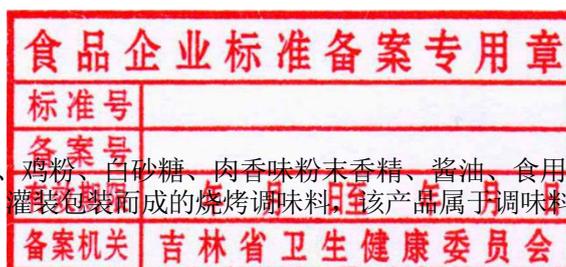
食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/YLCY0001S-2018
备案号	228060S-2018
有效期限	2019年02月11日至2022年02月10日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

亚龙国际餐饮管理有限公司发布

烧烤调味料



1 范围

本标准适用于以姜汁、鸡粉、白砂糖、肉香味粉末香精、酱油、食用盐、味精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠），经混合、灌装包装而成的烧烤调味料。该产品属于调味料产品（半固态调味料）。

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）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
GB 2717	酱油
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 4789.2	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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB/T 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制食品过度包装要求 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
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 DB22/030 非发酵型半固体调味料
 DBJ440100/T 33 半固态（酱）调味品卫生规范
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 Q/AKY 0002S 姜汁
 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 原辅料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

- 3.1.1 姜汁应符合 Q/AKY 0002S 的规定。
 3.1.2 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
 3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
 3.1.4 肉香味粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
 3.1.5 酱油应符合 GB 2717 的规定。
 3.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
 3.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
 3.1.8 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
 3.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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	深棕色	取被测样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目测色泽、形态，用鼻闻其气味，用嘴品尝其滋味
组织形态	半固态状，粘稠度适中	
滋味和气味	具有淡香味，无其他异味	
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
水分，%	≤ 30	GB 5009.3
酸价（以脂肪计），g/100g	≤ 3.0	GB/T 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB/T 5009.227
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 10	GB 5009.44

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	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

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			检验方法	
	标准号	c	m		M
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5				GB 4789.4
菌落总数	≤		8000		GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤		0.3		GB 4789.3
霉菌	≤		100		GB 4789.15

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
5'-呈味核苷酸二钠	增味剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886.171

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：感官指标、净含量、水分、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) 国家质量监督机构提出要求时。

6.3 组批

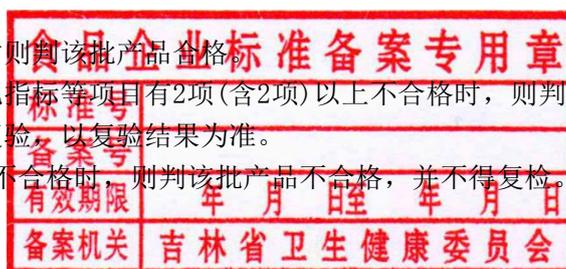
同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

出厂检验从成品中采取随机抽样方法抽取，抽样基数不得少于 200 袋，抽样数量为 12 袋。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

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：烧烤调味料

配料表：姜汁、鸡粉、白砂糖、肉香味粉末香精、酱油、食用盐、味精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）

净含量/规格：500克/袋或根据客户需要

生产者的名称：亚龙国际餐饮管理有限公司

生产者地址：吉林省松原经济技术开发区建业路创业发展有限公司 3 楼

联系方式：18804466666

生产日期：见包装袋封口处喷码

保质期：12 个月

贮存条件：请置于阴凉干燥处

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/YLCY0001S

产地：吉林省 松原市

7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定

表 6 产品营养成分表

项 目	每 100g	NRV %
能量	2365kJ	28%
蛋白质	2.8g	5%
脂肪	55.1g	92%
碳水化合物	15.6g	5%
钠	6250mg	313%

8 包装

商品包装应符合GB 23350的规定，储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

包装用塑料袋应符合GB 9683的规定。

产品外包装材料应符合GB/T 6543的规定。

9 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为12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