

备案号：225651S-2018

有效期至：2022年01月21日

Q/TJX

通化县吉鲜调味品有限公司企业标准

Q/TJX0001S-2018

调味汁

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/TJX0001S-2018
备案号	225651S-2018
有效期限	2019年01月22日至2022年01月21日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-07 发布

2018-11-10 实施

通化县吉鲜调味品有限公司 发布

调味汁

1 范围

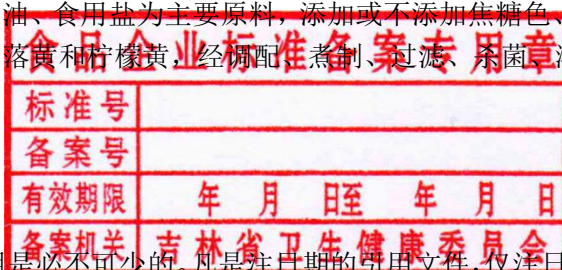
本标准适用于以水、酿造酱油、食用盐为主要原料，添加或不添加焦糖色、谷氨酸钠、酵母抽提物、安赛蜜、苯甲酸钠、黄原胶、日落黄和柠檬黄，经调配、煮制、过滤、杀菌、灌装等生产工艺加工而成的调味汁（调味料）。

2 规范性引用文件

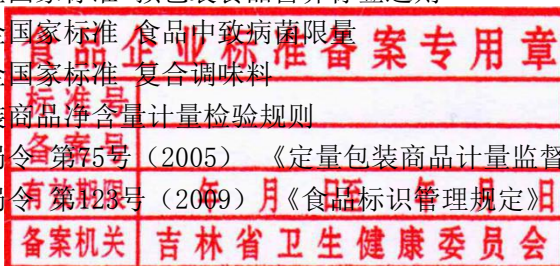
下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

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 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4481.1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 食品接触用材料塑料及制品
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 5009.28	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 5009.35	食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定
GB/T 5009.140	饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
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 6227.1	食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
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 18186	酿造酱油
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23530	酵母抽提物
GB 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
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 31644	食品安全国家标准 复合调味料
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）月《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、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.2 酿造酱油应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.3 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.4 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.5 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.8 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.9 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 3.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.11 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	琥珀色至棕褐色，色泽鲜亮	取适量试样置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
组织形态	产品呈均匀液态，允许有少量沉淀	
滋、气味	有该产品特有的气味，无异嗅，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异质	

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）	≥ 0.01	GB/T 5009.39

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/T 5009.11

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

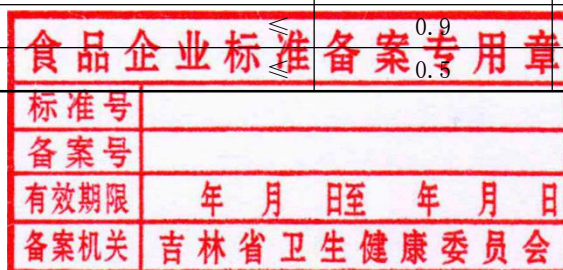


表 4 微生物指标

项 目	指 标	检验方法			
细菌总数，cfu/g	≤ 30000	GB 4789.2			
大肠菌群，MPN/100g	≤ 30	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 4789.10 第二法
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g(mL)	10000CFU/g(mL)	GB 4789.4

注：n为同一批次产品应采集样本件数；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
谷氨酸钠	增味剂	按生产需要适量使用		
焦糖色（亚硫酸铵法）	着色剂	按生产需要适量使用		GB 5009.35
安赛蜜	增味剂	0.5 g/kg		GB/T 5009.140
日落黄	着色剂	0.2 g/kg		GB 5009.35
柠檬黄	着色剂	0.15 g/kg		GB 5009.35
黄原胶	增稠剂	按生产需要适量使用		
苯甲酸钠	防腐剂	0.3 g/kg		GB 5009.28

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

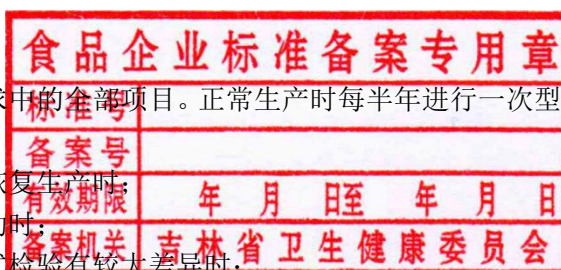
产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

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、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

抽样基数不得少于 200 袋（瓶），抽样数量为 12 袋（瓶）。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：调味汁

配料表：水、酿造酱油、食用盐、酵母抽提物

食品添加剂：焦糖色、谷氨酸钠、安赛蜜、日落黄、柠檬黄、黄原胶、苯甲酸钠

净含量/规格：300mL/袋、1.75L/桶（按实际生产标注）

生产者的名称、地址和联系方式：通化县吉鲜味品有限公司，通化县英额布镇育才路，0435-5861218.

贮存条件：常温下避光保存。

产品标准代号：Q/TJX0001S

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	60KJ	1%
蛋白质	1.7g	3%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	0g	0%
钠	5460mg	273%

8 包装

8.1 商品包装应符合GB 23350

的规定。

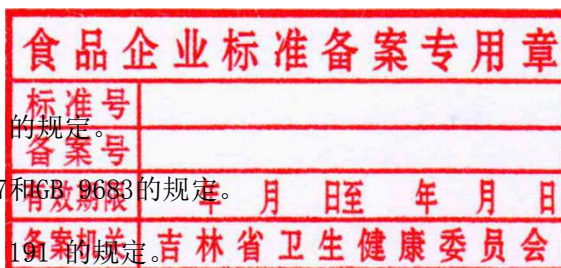
8.2 包装容器应符合GB 4806.7

和GB 9683的规定。

8.3 储运图示标志应符合GB/T 191

的规定。

8.4 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。



9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 保质期

保质期为 18 个月。