Q/KJDG

喀左县金都谷调味品有限公司企业标准

Q/KJDG 0001S-2022

酸性调味液

2022-04-01 发布　　2022-04-02 实施

喀左县金都谷调味品有限公司　　发布

前　言

本标准严格按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准食品安全指标依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准规定，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由喀左县金都谷调味品有限公司提出并起草归口。

本标准主要起草人：刘凯。

本标准属首次发布。

酸性调味液

1 范围

本标准规定了酸性调味液的范围、要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以饮用水、食用冰乙酸（又名冰醋酸）、食醋、食用盐、食糖、味精、鸡精调味料、香辛料为原料，添加5′-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾、焦糖色（加氨生产、普通法、亚硫酸铵法）辅料，经配料、搅拌、过滤、灌装等工艺制成的液体调味料。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

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 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

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 4789.4 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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

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 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　预包装食品中致病菌限量

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

SB/T 10371　鸡精调味料

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》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

3　要求

3.1　原辅料要求

3.1.1　食糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.2　冰乙酸（又名冰醋酸）：应符合 GB 1886.10 的规定。

3.1.3　山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.4　食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.5　苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。

3.1.6　味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

3.1.7　香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.8　生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.9　鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.10　5′-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。

3.1.11　焦糖色（加氨生产、普通法、亚硫酸铵法）：应符合 GB 1886.64 的规定。

3.1.12　柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.13　食醋：应符合 GB 2719 的规定。

3.1.14　L-苹果酸：应符合 GB 1886.40 的规定。

3.1.15　乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 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	具有该品种应有的色泽	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
滋味、气味	具有该品种应有的酸味，无异味	
状　态	液体，允许应少量沉淀，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
总酸（以乙酸计）/（g/100mL ）	≥	2.0	GB 12456
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.98	GB 5009.12

3.4　致病菌限量

即食产品致病菌限量应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

微生物指标	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌（/25mL）	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10

3.5　食品添加剂

3.5.1　食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2　食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6　其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7　生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.8　净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法进行。

4　检验规则

4.1　入库检验

原料、包装材料等入库前应由本企业质量检验部门按相关标准要求进行检查和验收，合格后方可入库。

4.2　组批与抽样

以同一班次生产、同一规格、同一批投料的产品为一个批次。随机抽取一定数量样品（样品量应满足检验要求），样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。

4.3　出厂检验

每批产品出厂前需经本企业质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂销售。 出厂检验项目：感官要求、总酸、净含量。

4.4　型式检验

4.4.1　型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2　型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验。

a）产品定型投产时；

b）停产 6 个月以上恢复生产时；

c）原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d）出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e）供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f）国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5　判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5　标志、包装、运输及贮存

5.1　标志

产品内包装标志应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2　包装

产品内包装材料应符合GB 4806.7、GB 9683的规定，外包装材料应符合相关标准的规定。

5.3　运输

运输工具应干燥、清洁、卫生。运输过程应防雨、防晒，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时轻拿轻放，保持包装完好。

5.4　贮存

产品应贮存于常温、清洁、通风、干燥、阴凉、无虫害和鼠害的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混合堆放。产品包装应离地、离墙 10cm 以上。

在符合本标准规定条件下，产品保质期为 12 个月。