

12.10

Q/ZBBS

张北宝盛油脂有限公司企业标准

Q/ZBBS 0001S-2019

液态复合调味汁

备案号：131574S-2019

备案日期：2019年07月10日

有效日期：2024年07月09日

2019-05-12 发布

2019-05-12 实施

张北宝盛油脂有限公司 发布



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻实施了强制性国家标准GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了国家标准GB 2716《食品安全国家标准 植物油》和河南省地方标准DBS 41/001-2015《食品安全地方标准 复合调味料》标准，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由张北宝盛油脂有限公司提出。

本标准起草单位：张北宝盛油脂有限公司。

本标准主要起草人：吴建军，谭志超、张娟。

本标准于2019年5月12日由张北宝盛油脂有限公司法定代表人徐建波批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年5月12日首次发布。



液态复合调味汁

1 范围

本标准规定了液态复合调味汁的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以亚麻籽油、葡萄籽油、橄榄油、葵花籽油、菜籽油、油茶籽油、玉米油、南瓜籽油、沙棘果油、紫苏籽油、杏仁油中的一种或几种为主要原料（不低于 50%），加或不加水、沙棘原果汁、柠檬汁中的一种或几种，添加食用盐、白砂糖、绵白糖、酱油、食醋、蚝油、鱼露、菇精调味料、蒜粉、芥末粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、迷迭香粉、月桂粉、辣椒粒、调味料酒中的两种或几种，加或不加脱水芹菜粒、食品添加剂山梨酸钾、氧化羟丙基淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、食用香精中的一种或几种，经混合、包装而成的液态复合调味汁。

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/T 317 白砂糖
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.227 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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB/T 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 8235 亚麻籽油
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 10464 葵花籽油
- GB/T 11765 油茶籽油
- GB/T 18186 酿造酱油
- 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/T 19111 玉米油
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 22478 葡萄籽油
- GB/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28303 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
- GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
- GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LS/T 3250 南瓜籽油
- LS/T 3254 紫苏籽油
- SB/T 10324 鱼露
- SB/T 10416 调味料酒
- SB/T 10484 菇精调味料

国家质量监督检验检疫总局令第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第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。



- 3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
 - 3.1.3 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
 - 3.1.4 葡萄籽油应符合 GB/T 22478 的规定。
 - 3.1.5 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
 - 3.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定。
 - 3.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 、GB 2716 的规定。
 - 3.1.8 油茶籽油应符合 GB/T 11765 的规定。
 - 3.1.9 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
 - 3.1.10 南瓜籽油应符合 LS/T 3250 的规定。
 - 3.1.11 沙棘果油应符合 GB 2716 的规定。
 - 3.1.12 杏仁油应有本品正常的色泽、气味滋味、无酸败、无杂质并符合 GB 2716 的规定。
 - 3.1.13 紫苏籽油应符合 LS/T 3254、GB 2716 的规定。
 - 3.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
 - 3.1.15 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。
 - 3.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
 - 3.1.17 食醋应符合 GB 2719 的规定。
 - 3.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
 - 3.1.19 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
 - 3.1.20 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
 - 3.1.21 蒜粉、芥末粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、迷迭香粉、月桂粉、辣椒粒 应符合 GB/T 15691 的规定。
 - 3.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
 - 3.1.23 沙棘原果汁、柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
 - 3.1.24 脱水芹菜粒应清洁、干燥、具有该产品应有的形态、色泽和气味、无霉变并符合 GB 2762、GB 2763 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	具有产品应有的色泽	取适量试样，在自然光线下，目测观察产品组织形态、色泽、杂质，以鼻嗅和品尝的方法检查其滋气味
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
状态	液态，有分层，允许有少量沉淀物或颗粒	
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
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	3	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
溶剂残留量 / (mg/kg) ≤	不得检出	GB 5009.262
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	10 (其他植物油为主要原料) 20 (玉米油为主要原料)	GB 5009.22

农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定，^a使用酸性配料的，如食醋、酸度调节剂等，该指标不适用

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 (若非指定，均以 CFU/g) 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。黄原胶应符合GB 1886.41的规定。羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。食品用香精应符合GB 30616的规定。氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。

4.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次，同一生产线生产的同品种、同规格且同包装完好的产品为一组批，产品应经生产厂按本标准检验合格，签发合格证方可出厂。

6.2 抽样方法和数量

从每批产品随机抽取样品12个销售最小包装，总量不得少于2kg。一半用于检验，一半留样备查。微生物样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品须经本企业质监部门按本标准要求进行检验，检验合格签发合格证后，方可出厂。

6.3.2 检验项目

感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

全部检验项目符合本标准的要求时，判该批产品为合格品。除微生物指标外，如有一项以上不符合本标准的要求时，可从同批产品中加倍随机取样进行该项目的复验，复验项目均符合标准要求时，判该批产品为合格品；如仍有一项不符合要求时，则判该批产品为不合格品。微生物指标不符合要求时，直接判该批产品为不合格品，并不得复检。



7 标识、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》及国家有关标准和规定的要求。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

内包装材料使用食品级塑料，外包装用瓦楞纸箱包装，包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 贮存

7.3.1 常温下，贮存于通风、干燥、清洁环境，箱体距墙地 20cm 以上。

7.3.2 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混存。

7.4 运输

运输车辆应符合相应的卫生要求，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。

7.5 保质期

在规定的储运条件下，保质期为 12 个月。
