

Q/YTD

云南双柏妥甸酱油有限公司企业标准

Q/YTD 0001 S—2023

鲜味调味汁

2023 - 07 -17 发布

2023- 07 -20 实施

云南双柏妥甸酱油有限公司 发布

前 言

我公司生产的鲜味调味汁是以酿造酱油与食用菌共同发酵，经压榨、过滤、灭菌、包装等工艺制成的鲜味调味汁。根据相关法律法规的规定制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、GB/T 18186-2000《酿造酱油》的规定制定。其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南双柏妥甸酱油有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:廖悉涵、朱南余、韦学琴。

鲜味调味汁

1 范围

本标准规定了鲜味调味汁的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

我公司生产的鲜味调味汁是以酿造酱油与食用菌共同发酵，经压榨、过滤、灭菌、包装等工艺制成的鲜味调味汁。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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。

3 产品分类

根据使用的原材料不同分为：松茸调味汁、牛肝菌调味汁、香菇调味汁、茶树菇调味汁、杏鲍菇调味汁、虫草花调味汁、猴头菇调味汁、鸡枞调味汁、干巴菌调味汁等鲜味调味汁。

4 技术要求

4.1 原材料要求

- 4.1.1 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.2 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.3 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。
- 4.1.4 香菇：应符合 GB/T 38581 的规定。
- 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	浅红褐色，色泽鲜艳，有光泽。	取50毫升混合均匀的被测样品，置于洁净小烧杯中，自然光线下观察色泽、鉴别气味，温开水漱口后品其滋味。
香 气	浓郁的固有香气。	
滋 味	味鲜美醇、咸甜适口。	
体 态	澄清。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检验规则
可溶性无盐固形物, g/100 ml	≥ 5.0	GB/T 18186
全氮(以氮计),g/100 mL	≥ 0.4	GB/T 18186
氨基酸态氮(以氮计),g/100 mL	≥ 0.2	GB 5009.235

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 微生物限量

- 4.5.1 微生物限量应符合 GB 2717 的规定。
4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

同一批产品中随机抽取: 抽样基数不得少于200个最小包装, 抽样数量不少于6个最小包装, 样品分为两份, 一份用于检验, 另一份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时需进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产。
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、储存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年7月10日至2023年7月15日在云南双柏妥甸酱油有限公司公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

)