

ICS 67.220.10

CCS X 66

备案号: 500 S—2024

Q/LBW

重庆料百味食品有限公司企业标准

Q/LBW 0002 S—2024

代替Q/LBW 0002 S—2023

液态调味料

2024-07-09 发布

2024-07-19 实施

重庆料百味食品有限公司 发布

前 言

本文件按照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。
本文件代替 Q/LBW 0002S-2023《液态调味料》。与 Q/LBW 0002S-2023 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 增加了沙门氏菌的采样方案及限量要求。
- 增加了金黄色葡萄球菌的采样方案及限量要求。
- 增加了大肠菌群的采样方案及限量要求。

本文件由重庆料百味食品有限公司提出。

本文件起草单位：重庆料百味食品有限公司。

本文件主要起草人：肖攀

本文件批准人：冯兰

本文件代替了Q/LBW 0002S-2023。

Q/LBW 0002S-2023的历次版本发布情况为：无

本文件备案有效期为3年。

重庆料百味食品有限公司

液态调味料

1 范围

本文件规定了液态调味料的的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以食用动物油和（或）食用植物油、经检验检疫合格的鲜（冻）畜、禽产品、干制水产品、香辛料及其制品（辣椒、花椒、姜、大蒜、香辛料油等）、食用菌及其制品（香菇、牛肝菌、平菇等）、蔬菜及其制品（西红柿、南瓜、酱腌菜等）、水果及其制品（柠檬、酸角等）、豆类及其制品（黄豆、黑豆、红豆、黄豆酱、豆豉等）、酿造酱油等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加豆瓣酱、食醋、食用盐、味精、鸡精、酵母抽提物、白砂糖、食品添加剂（增味剂、防腐剂、抗氧化剂、食用香精、着色剂等）等辅料，经预处理、熬制或炒制、压榨或不压榨、过滤或不过滤、包装等工艺制得的液态调味料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.227 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 23530 酵母抽提物

DBS 50/ 021 食品安全地方标准 麻辣调料

DBS 50/ 024 食品安全地方标准 香辛料油

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令(2023)年第 70 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

3.1.2 食用动物油

应符合 GB 10146 的规定。

3.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

3.1.4 其他原辅料

应符合国家相关标准及有关规定。

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	具有产品正常的色泽	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味,无异味	
状态	具有产品正常的形态、状态,无正常视力可见外来异物	

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(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量

应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g或/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 (CFU/g)	1000 (CFU/g)	GB 4789.10 第二法

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。
注: 产品混合后检测, 仅适用于即食类产品。

3.4.2 微生物限量

还应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。
注: 产品混合后检测, 仅适用于即食类产品。

3.5 污染物限量和真菌毒素限量

3.5.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.5.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量和兽药残留限量

3.6.1 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.6.2 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按照JJF 1070的方法。

3.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

每批产品由公司质检部门逐批随机抽样, 样品总量不少于1kg; 样品分为2份, 1份供检验用, 1份供复检备用。型式检验加倍抽样。

4.3 检验分类

4.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、酸价、过氧化值、净含量。产品应经公司质检部门逐批检验合格并附合格证明后方可出厂。

4.3.2 型式检验

型式检验的项目为 3.2、3.3、3.4、3.8 规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 当原辅料、配方、生产工艺发生变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以下又恢复生产时；
- e) 正常生产情况下，每半年进行一次；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判该批产品为不合格。微生物指标不合格，不得复检。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

应符合 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 包装

应符合国家食品安全标准及有关规定。

5.3 运输和贮存

应符合 GB 31621 的规定。