

ICS

Q/SBXZ

广西十八巷子食品有限公司企业标准

Q/SBXZ 0003S—2022

代替 Q/SBXZ 0003S-2021

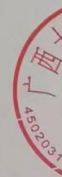
卤水（调味料）

2022-05-02 发布

2022-05-30 实施

广西十八巷子食品有限公司

发布



前 言

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。

本标准根据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》规定的格式编写。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西十八巷子食品有限公司提出并起草。

本文件代替Q/SBXZ 0003S-2021。

本文件与原文件相比，其主要差别是：

- 增加了部分原料和产品类别；
- 对部分指标进行了修订。

本文件主要起草人：廖卫川、李红柳、韦维、徐莉霞、郑立浪、陈静、廖露露。

本文件于2022年5月2日发布，于2022年5月30日实施。

卤水（调味料）

1 范围

本文件规定了卤水（调味料）的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以饮用水、猪大骨、鲜螺蛳、螺蛳肉、螺蛳粉汤料、骨粉、肉宝粉、鲜味料、螺膏、辣椒粉、食用盐、冰糖、蜂蜜、酿造酱油、食醋（酿造米醋、白醋）、蚝油、番茄酱、味精、食用调和油、香辛料等为原料（详见第4章）、添加（或不添加）山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或多种进行熬制，经冷却、过滤、包装而成的卤水（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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- 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（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB/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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 18187 酿造食醋
GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
GB/T 35883 冰糖
GB/T 40851 食用调和油
NY/T 956 番茄酱
SC/T 3601 蚝油
中华人民共和国药典 一部(2020年版)

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 原味卤水包

配料：饮用水、猪大骨、螺蛳粉汤料、食用盐、冰糖、骨粉、肉宝粉、鲜味料、螺膏、辣椒粉、食品添加剂(山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或多种)。

4.2 螺蛳卤水包

配料：饮用水、鲜螺蛳、猪大骨、螺蛳粉汤料、食用盐、冰糖、骨粉、肉宝粉、鲜味料、螺膏、辣椒粉、食品添加剂(山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或多种)。

4.3 螺肉卤水包

配料：饮用水、鲜螺蛳肉、猪大骨、螺蛳粉汤料、食用盐、冰糖、骨粉、肉宝粉、鲜味料、螺膏、辣椒粉、食品添加剂(山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或多种)。

4.4 糖醋酱汁调味料

配料：饮用水、番茄酱(苯甲酸钠、诱惑红、日落黄)、白砂糖、蜂蜜、酿造米醋、食用盐、味精、香辛料。

4.5 凉拌酱汁调味料

配料：饮用水、酿造酱油(焦糖色、苯甲酸钠、谷氨酸钠)、蜂蜜、酿造米醋、食用盐、白砂糖、味精、香辛料。

4.6 红烧酱汁调味料

配料：饮用水、蚝油、酿造酱油（焦糖色、苯甲酸钠、谷氨酸钠）、蜂蜜、白砂糖、食用盐、味精、食用调和油、白醋、香辛料。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜螺蛳肉、鲜螺蛳

应新鲜、清洁、无腐败、无杂质，并应符合GB 2733的规定。

5.1.2 猪大骨

应符合GB 2707的规定。

5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.4 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

5.1.5 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

5.1.6 酿造米醋、白醋

应符合GB/T 18187的规定。

5.1.7 蚝油

应符合SC/T 3601的规定。

5.1.8 番茄酱

应符合NY/T 956的规定。

5.1.9 食用调和油

应符合GB/T 40851的规定。

5.1.10 食用盐

应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。

5.1.11 味精（谷氨酸钠）

应符合GB/T 8967、GB 2720的规定。

5.1.12 辣椒粉

应符合GB/T 30382的规定。

5.1.13 香辛料

应符合GB/T 15691、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.14 酿造酱油

应符合GB/T 18186的规定。

5.1.15 螺螄粉汤料、鲜味料、螺膏、骨粉、肉宝粉

应符合其质量安全标准的要求，其生产企业应具有有效的生产许可证。

5.1.16 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

5.1.17 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

5.1.18 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

5.1.19 乳酸链球菌素

应符合GB 1886.231的规定。

5.1.20 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味、无异臭
组织形态	浓稠状半固态膏体，允许固液分层、无霉变、无异物
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮/(g/100mL)	≤ 0.1

表2 理化指标(续)

项 目	指 标
食盐(以NaCl计)/(g/100 mL)	≤ 30.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌/(/25 mL)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ²
副溶血性弧菌(MPN/mL)	5	1	10 ²	10 ²
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取适量被测样品置于一洁净白色瓷盘中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，并闻其气味，用温水漱口，品其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法测定。

8.2.2 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

8.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.5 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

8.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

8.3.3 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

9.2 抽样方法和数量

在同批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽取样品数量12袋（瓶），样品分成2份，1份8袋（瓶）检验，1份4袋（瓶）备查。

9.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为：感官要求、氨基酸态氮、食盐、净含量。检验项目全部符合本文件要求，并签发合格证后方可出厂。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
 - b) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
 - d) 国家食品安全监管部门提出要求时。
- 9.4.2 型式检验项目包括要求中的 5.2、5.3、5.4、6.2 规定的项目。

9.5 判定规则

- 9.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。
- 9.5.2 检验结果中若微生物项目不符合本文件规定时，判定该批产品不合格，不得复检；除微生物项目外，其他项目检验结果中若有不符合本文件规定时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件规定时，判定该批产品合格，如复检结果仍有不符合本文件规定时，判定该批产品不合格。。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

- 10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 10.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

- 10.2.1 包装材料应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

- 10.3.1 运输工具应清洁、干燥，符合卫生要求，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。
- 10.3.2 运输时应阴凉、干燥通风环境中，不应日晒雨淋。避免碰撞，不应扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

10.4 贮存

- 10.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。
- 10.4.2 产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防雨等设施。应离地离墙存放。

10.5 保质期

在符合本文件规定的运输、贮存条件，产品包装完好，未经启封的情况下，产品保质期以产品标签明示为准。