

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案  
2104 0078 S- 2022 号  
标准备案日期 2022 年 11 月 11 日

# Q/FLT

## 抚顺市绿福沅调味品厂企业标准

Q/FLT 0001S-2022

代替 Q/FLT 0001S-2020

### 液态调味料

2022-11-08 发布

2022-11-18 实施

抚顺市绿福沅调味品厂

发布

## 前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准按照 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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅污染物限量指标严于国家标准。微生物限量参照 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制定。其他指标根据产品实测值制定。

本标准代替 Q/FLT 0001S-2020《液态调味料》。

本标准与 Q/FLT 0001S-2020《液态调味料》主要差异：

----修改了标准前言；

----修改了标准微生物指标；

本标准由抚顺市绿福沅调味品厂提出并起草。

本标准主要起草人：高冬。

本标准所代替历次版本发布情况为：

---- Q/FLT 0001S-2019

---- Q/FLT 0001S-2020

# 液态调味料

## 1 范围

本标准规定了液态调味料的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以饮用水、酿造酱油、食用酒精、发酵酒（添加或不添加）、蒸馏酒（添加或不添加）、食用盐、酿造食醋、绵白糖、白砂糖、味精、果葡糖浆、饮料浓浆、果汁饮料、香辛料（花椒、八角、丁香、豆蔻、肉桂）选择其中的几种为原料，选择性添加食品添加剂冰乙酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、甘草酸三钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、食品用香精，经调配、混合搅拌、灌装工艺而制成的液态调味料。

## 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 18186 酿造酱油
- GB 18187 酿造食醋
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- GB/T 7652 八角
- GB/T 30391 花椒
- 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 1886.85 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（低压糖羰基化法）
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- 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 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
- GB 1886.241 食品安全国家标准 食品添加剂 甘草酸三钾
- GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

## Q/FLT 0001S-2022

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾  
GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称  
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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定  
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定  
GB 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 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 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 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 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/T 24694 玻璃容器 白酒瓶  
QB/T 2357 聚酯 (PET) 无汽饮料瓶  
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
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 术语和定义

香辛料汁：饮用水与香辛料调味品经水浸提工艺、过滤制成的香辛料汁。

### 4 分类

产品按主要原料不同分为：调味液、冷面汤料、酸性调味液、料酒。

#### 4.1 调味液

以饮用水、酿造酱油、食用盐、味精、香辛料汁（花椒、八角）为原料，添加食品添加剂焦糖色、苯甲酸钠、山梨酸钾，经调配、混合搅拌、灌装工艺而制成的即食调味液。

#### 4.2 冷面汤料

以饮用水、酿造酱油、食用盐、食醋、绵白糖、味精、果葡糖浆、饮料浓浆、果汁饮料为原料，添加食品添加剂冰乙酸（或不添加）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、环己氨基磺酸钠

(又名甜蜜素)、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠，经调配、混合搅拌、灌装工艺而制成的即食冷面汤料。

#### 4.3 酸性调味液

以饮用水、食醋（或不添加）、食用盐、味精、白砂糖为原料，添加食品添加剂冰乙酸、焦糖色（或不添加），经调配、混合搅拌、灌装工艺而制成的即食酸性调味液。

#### 4.4 调料酒

以饮用水、食用酒精、发酵酒（添加或不添加）、蒸馏酒（添加或不添加）、食用盐、味精、香辛料汁（花椒、八角、丁香、豆蔻、肉桂）为原料，选择性添加食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、琥珀酸二钠、焦糖色、甘草酸三钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精，经调配、混合搅拌、灌装工艺而制成的烹任用非即食调料酒。

### 5 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

#### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 酿造酱油：应符合 GB 18186 的规定。
- 5.1.2 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 5.1.3 发酵酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 5.1.4 蒸馏酒：应符合 GB 2758 的规定。
- 5.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.6 食醋：应符合 GB 18187 的规定。
- 5.1.7 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 5.1.8 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.9 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 5.1.10 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 5.1.11 饮料浓浆、果汁饮料：应符合 GB/T 31121 的规定。
- 5.1.12 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 5.1.13 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 5.1.14 丁香、豆蔻、肉桂：应符合 GB/T 15691 及相关标准的规定。
- 5.1.15 冰乙酸：应符合 GB 1886.10 的规定。
- 5.1.16 冰乙酸：应符合 GB 1886.85 的规定。
- 5.1.17 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。
- 5.1.18 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 5.1.19 琥珀酸二钠：应符合 GB 29939 的规定。
- 5.1.20 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)：应符合 GB 1886.37 的规定。
- 5.1.21 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 5.1.22 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
- 5.1.23 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 5.1.24 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 5.1.25 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 5.1.26 生产用水：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				检验方法
	调味液	冷面汤料	料酒酒	酸性调味液	
色 泽	具有该品种固有的色泽				取适量试样 10mL 样品于 50mL 烧杯中，在自然光线下观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味、品尝其滋味。
滋、气 味	滋味纯正、无异味	酸、甜味	醇香、香气协调、滋味纯正、无异味	酸味，不涩，无异味	
组织状态	液态，无悬浮物，久置稍有沉淀			液态，无悬浮物，无沉淀	
杂 质	无正常视力可见外来杂质				

### 5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	调味液	冷面汤料	料酒酒	酸性调味液	
氯化物（以氯计）/(%) ≤	10.0	6.0	15.0	--	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计）/(%) ≥	0.02	--			GB 5009.235
总酸（以乙酸计）/(%)	--	≤8.0	--	≥2.0	GB 5009.11
酒精度（20℃）/(%vol)	--		2.0—8.0	--	GB 5009.225
总砷（以 As 计）/(mg/kg) ≤	0.5				GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.9				GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> /(μg/kg) ≤	5.0	--		5.0	GB 5009.22

<sup>a</sup>酸性调味液仅限含有酿造食醋的产品。

### 5.4 微生物限量

应符合表 3、表 4、表 5 的规定。

表 3 微生物限量(调味液、冷面汤料)

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25 mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	5×10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25mL	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

表 4 微生物限量(酸性调味液)

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25 mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25mL	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

表 5 微生物限量(料酒)

沙门氏菌	5	0	0/25mL	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	--	GB 4789.10

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

## 5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5.6 污染物限量和真菌毒素限量

5.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.6.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 5.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定，按照本标准生产的产品及其生产加工过程中，不添加和使用非食用物质。

## 5.8 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 规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应该经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

### 6.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验要求。样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂须经公司质量检验部门按本标准规定进行检验，合格后签发产品合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：

调味液：感官要求、氯化物、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群、净含量。

冷面汤料：感官要求、氯化物、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量。

酸性调味液：感官要求、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量。

料酒：感官要求、氯化物、酒精度、净含量。

## 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目应包括本标准要求规定的全部项目。

6.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 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) 国家市场监督管理总局提出要求时。

## 6.5 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。微生物指标不得复检。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求和有关规定。产品密封包装，产品内包装材料符合 QB/T 2357、GB/T 24694、GB 4806.7 规定的包装。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。包装要求封口严密，不得渗漏。

### 7.3 运输

运输工具应清洁卫生，装卸应轻拿轻放，避免日晒、雨淋，严禁重压、碰撞、挤压。不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品存放于通风、干燥、清洁、无异味的库房内，不得与有毒、有害、物品同库存放。包装箱不得直接接触墙面、地面，间隔应在 20cm 以上。

在上述储存条件下，产品自生产之日起，保质期：

调味液：为 18 个月；冷面汤料：为 6 个月；酸性调味液：为 36 个月；调料酒：为 18 个月。

---



