

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0016 S- 2022 号

Q/SGY

沈阳古玉清真食品有限公司企业标准

Q/SGY 0004S—2022
代替Q/SGY 0004S—2019

固态复合调味料

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-12-13 发布

2022-01-12 实施

沈阳古玉清真食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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》编制。

本标准的安全指标依据 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标由产品实测值制定。其中铅的限量指标严于 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准代替 Q/SGY 0004S-2019 《固态调味料》。

本标准与 Q/SGY 0004S-2019 《固态调味料》的主要差异：

- 修改了标准名称；
- 修改了范围及规范性引用文件；
- 修改了理化和微生物指标；
- 修改了产品保质期。

本标准由沈阳古玉清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张弛、徐波、高虹。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/SGY 0004S-2016；
- Q/SGY 0004S-2019。

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的要求，检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、水产调味品、鲜味宝、畜/禽粉调味料、干制禽蛋粉、香辛料（粉）、食糖、食用盐、酱油粉、花生碎等炒货及坚果制品、藻类及其制品、干制果蔬及其制品、干制谷物粉制品、干茶粉、鱼松、肉松、干制肉类及其制品、干制食用菌及其制品、干制面食谷物、食用淀粉、糊精、食用葡萄糖、酵母抽取物、蛋干等蛋及蛋制品、蜜饯、干虾肉、干贝肉、干鱼肉等动物性水产制品、大豆等粮食、麦片、饼干碎、茶粉、紫苏、枸杞、甘草、红薯、谷物粉、辣根、芥末、芝麻、糕点、面包、固体饮料等中的两种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂，经原料预处理、混合或不混合、粉碎或不粉碎、调理（炒制、烘干等方式）或不调理，包装等工序加工而成的块状或粉状的固态复合调味料。

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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 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 4789.10 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 5009.3 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/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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
- GB 7100 食品安全国家标准 饼干
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 18672 枸杞
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB/T 23968 肉松
- 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 食品中致病菌限量
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- SB/T 10485 海鲜粉调味料
- SB/T 10755 芥末酱
- NY/T 2672 茶粉
- QB/T 5029 糊精
- 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 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.2 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.3 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.4 海鲜粉调味料：应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.5 藻类及其制品：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.6 干鱼肉、干虾肉、干贝肉等动物性水产制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.7 干制食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.8 香辛料（粉）：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 鲜味宝、干制果蔬及其制品、鱼松、干制面食谷物、紫苏、红薯、辣根：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。
- 3.1.10 芥末：应符合 SB/T 10755 的规定。
- 3.1.11 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.12 糊精：应符合 QB/T 5029 的规定。
- 3.1.13 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.14 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.15 炒货及坚果碎：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.16 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 3.1.17 肉松：应符合 GB/T 23968 的规定。
- 3.1.18 茶粉：应符合 NY/T 2672 的规定。
- 3.1.19 饼干碎：应符合 GB 7100 的规定。
- 3.1.20 麦片、谷物粉：应符合 GB 19640 的规定。
- 3.1.21 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.22 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.23 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.24 干制肉类及其制品：应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.25 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.26 蛋干等蛋及蛋制品、干制禽蛋粉：应符合 GB 2759 的规定。
- 3.1.27 大豆等粮食：应符合 GB 2715 或相关产品标准的规定。
- 3.1.28 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.29 水产调味品：应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.30 糕点、面包：应符合 GB 7099 的规定。
- 3.1.31 固体饮料：应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.32 其他原辅料：应符合国家相关标准的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|------|------------------------|---|
| 色 泽 | 具有原辅料混合加工后特有的色泽 | 取适量样品置于洁净、干燥的玻璃器皿内，在光线充足的地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。 |
| 组织状态 | 具有该产品应有的组织状态 | |
| 滋、气味 | 香味浓郁，无不良滋气味，具有该产品特有的滋味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 理化指标 | 检验方法 |
|---------------------|--------|------------|
| 水分 / (%) | ≤ 20.0 | GB 5009.3 |
| 铅 (以Pb计) / (mg/kg) | ≤ 0.98 | GB 5009.12 |
| 总砷 (以As计) / (mg/kg) | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |

3.4 微生物指标

即食类产品的致病菌指标应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌指标

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g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 |

注: n为同一批次产品应采集的样品数;c为最大允许超出m值得样品数;m为致病菌指标可接受水平的限量值;M为致病菌指标的最高安全限量值。

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《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。

3.8 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应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。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一班次生产的同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验；

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备，影响产品质量时；
- 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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时；

4.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 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。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

本品采用的包装材料应符合国家相关标准的要求，封口牢固、无渗漏。外包装采用瓦楞纸箱的，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好的场所，包装箱底部应有 10 cm 以上的垫板，离墙 20 cm 以上。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期详见产品标签。