

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0165 S- 2023 号

# Q/MLSG

## 沈阳美粒食光食品有限公司企业标准

Q/MLSG 0001S-2023

### 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。



2023-05-05 发布

2023-06-02 实施

沈阳美粒食光食品有限公司 发布

## 前 言

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》给出的规则编制。

本标准食品安全指标依据 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》制定，其它指标根据产品实测值制定，其中铅限量指标严于国家标准。

本标准由沈阳美粒食光食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟秋风。

本标准属首次发布。

# 复合调味料

## 1 范围

本标准规定了复合调味料的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以两种或两种以上调味料为原料，选择性添加可食用辅料，选择性添加食品添加剂、复配食品添加剂、食用香精，经预处理、混合调配、熟制、包装等工艺制成的呈液态、半固态、或固态的复合调味料。

## 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 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 5009.227 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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- 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/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- 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/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- 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）第 70 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 原辅料要求

3.1.1 香辛料、调味品：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 和相关的规定。

3.1.2 食品添加剂：应符合 GB 2760 和相关的规定。

3.1.3 复配食品添加剂：应符合 GB 26687 和相关的规定。

3.1.4 食用香精：应符合 GB 30616 和相关的规定。

3.1.5 其他可食用辅料：应符合相关的规定。

3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 和相关的规定。

#### 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品特有的滋味和气味，无异味、无异嗅	
状 态	具有产品应有的状态，无霉变，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
<sup>a</sup> 水分/（g/100g）	≤ 85	GB 5009.3
氯化物（以 Cl <sup>-</sup> 计）/（g/100g）	≤ 30.0	GB 5009.44
<sup>b</sup> 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
<sup>c</sup> 酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3	GB 5009.229
<sup>d</sup> 氨基酸态氮/g/（100mL）	≥ 0.01	GB 5009.235
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.98（香辛料类除外） 1.49（香辛料类） 2.98【花椒、桂皮（肉桂）、多种香辛料混合的香辛料】	GB 5009.12
<sup>e</sup> 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22
其他指标	按照 GB 2761、GB 2762、GB 2763 执行	

a 仅限固体、半固体调味料；b、c 仅限含油的产品；d、e 仅限以酿造酱、酱油、食醋为主要原料的产品。

#### 3.4 微生物指标

应符合 GB 29921 和国家相关规定。

#### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和国家相关规定。

### 3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 3.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格、同一生产日期的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

### 4.3 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为本标准中的感官要求、净含量、水分（仅限固体、半固体调味料）、氯化物、酸价（仅限含油产品）、过氧化值（仅限含油产品）。

### 4.4 型式试验

4.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，当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。

## 5 标志、标签、包装、运输和贮存

### 5.1 标志、标签

产品标志、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。

### 5.2 包装

产品内包装材料采用塑料制品，应符合 GB 4806.7 的规定。塑料与铝箔复合膜、袋应符合 GB/T 28118 的规定。包装袋应封口严密、无漏气。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

### 5.3 运输

运输车辆必须保持车厢内清洁干燥，产品采用专用运输，并不得与有毒、有异味的物品混装混运。搬运一般不得在大雨天进行，如遇特殊情况，必须用不透水的防雨布严密遮盖。搬运中必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛摔。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。

---

Q/MLSG 0001S-2023

