辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0223 S- 2018 号

Q/LJF

沈阳老椒房食品有限公司企业标准

Q/LJF 0001S—2018

固态调味料

已备案的企业标准中含食品安全
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。

2018-07-01 发布　　2018-07-30 实施

沈阳老椒房食品有限公司　发布

前　言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中铅含量指标严于食品安全国家标准）制定。其他指标参照 NY/T 1886《绿色食品 复合调味料》、《调味品生产许可证审查细则》相关要求和产品检验数据确定。

本标准由沈阳老椒房食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘军伟。

本标准属首次发布。

固 态 调 味 料

1 范围

本标准规定了固态调味料的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以马铃薯淀粉、文蛤粉、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料、食品用香精为原辅料，添加食品添加剂（5′-呈味核苷酸二钠、核黄素、柠檬酸、三聚磷酸钠、亚硝酸钠、磷酸二氢钠、磷酸三钠、阿拉伯胶、姜黄）。经选料、配料（按配方要求）、混拌工艺制成的非即食固态调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对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/T 317 白砂糖

GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5′-呈味核苷酸二钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.43 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

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 8884 食用马铃薯淀粉

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B_2（核黄素）

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 25564 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钠

GB 25565 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钠

GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29949 食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

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 10513 牛肉粉调味料

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 原辅料：生产所用原辅料应符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1.1 食用马铃薯淀粉：应符合GB/T 8884规定。

3.1.2 文蛤粉：应符合GB 10136标准规定。

3.1.3 食用盐：应符合GB/T 5461标准规定。

3.1.4 白砂糖：应符合GB/T 317标准规定。

3.1.5 味精：应符合GB/T 8967标准规定。

3.1.6 鸡精：应符合SB/T 10371标准规定。

3.1.7 鸡粉调味料：应符合SB/T 10415标准规定。

3.1.8 牛肉粉调味料：应符合SB/T 10513标准规定。

3.1.9 海鲜粉调味料：**应符合**SB/T 10485标准规定。

3.1.10 香辛料：应符合GB/T 15691标准规定。

3.1.11 食品用香精：**应符合**GB 30616标准规定。

3.1.12 5′-呈味核苷酸二钠：**应符合**GB 30616标准规定。

3.1.13 核黄素：**应符合**GB 14752标准规定。

3.1.14 柠檬酸：**应符合**GB 1886.235标准规定。

3.1.15 三聚磷酸钠：**应符合**GB 25566标准规定。

3.1.16 亚硝酸钠：**应符合**GB 1886.11标准规定。

3.1.17 磷酸二氢钠：**应符合**GB 25564标准规定。

3.1.18 磷酸三钠：**应符合**GB 25565标准规定。

3.1.19 阿拉伯胶：**应符合**GB 29949标准规定。

3.1.20 姜黄：**应符合**GB 1886.60标准规定。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项　　目	要　　求
色　　泽	本品固有色泽
形　　态	粉末状
滋、气 味	本品固有滋、气味，无异味
杂　　质	无肉眼可见异物

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项　　目		指　　标
水分/ %	≤	10.0
食盐（以NaCl计）/g/100g	≤	28
谷氨酸钠 /g/100g	≤	10.0
总氮（以N计）/(g/100g)	≥	0.1
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.95

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 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。

3.7 生产加工过程

应符合GB 14881标准规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取样品50g，平铺于洁净的白瓷盘中，在自然光下，用肉眼直接观察其色泽，形态和杂质，嗅其气味，品尝滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按GB 5009.3规定方法测定。

4.2.2 食盐

按GB 5009.44规定方法测定。

4.2.3 谷氨酸钠

按GB 5009.43规定方法测定.

4.2.4 总氮

按GB 5009.5规定方法测定。

4.2.5 总砷

按GB 5009.11规定方法测定。

4.2.6 铅

按GB 5009.12规定方法测定。

4.3 净含量偏差

按JJF 1070规定方法测定。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由生产单位质检部门，查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

以同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种产品为一批。

5.2.2 抽样

在成品库内随机抽样，抽样单位以最小包装计。每批抽样数量不低于500g（应满足检验和留样用）。样品分成2份，一份用于检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经公司质量检验部门，按本标准规定的检验项目进行检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、食盐、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每一年进行一次，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）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时；

d）检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

e）供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f）国家质量监督管理部门提出要求时。

5.5 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，应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。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

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

6.2 包装

产品采用符合GB 4806.7、GB/T 10004标准规定的塑料袋包装，外包装采用符合GB/T 6543标准规定的瓦楞纸箱。

6.3 运输

运输工具应清洁，干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 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，应有垫离架，离地10cm，离墙20cm。

在符合本标准规定条件下，产品保质期为：6个月。