辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0453 S 2018 号

# Q/JSH

# 沈阳吉盛和国人食品有限公司企业标准

Q/JSH 0003S—2018

# 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。

2018-11-26 发布　　2018-12-22 实施

沈阳吉盛和国人食品有限公司　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》给出规则编写。

本标准的食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准。其它指标参照 SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》及产品实测值制定。

本标准由沈阳吉盛和国人食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘文东。

本标准属首次发布。

# 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。

本标准适用于以香辛料、咖哩粉、淀粉、辣椒粉、蔬菜粉、花生、芝麻、枸杞、可食用果蔬籽、绵白糖、白砂糖、单晶体冰糖、葡萄糖、食用盐、谷氨酸钠、麦芽糊精、食用菌、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、海鲜调味粉、食品加工用酵母、桃酥的几种为原料，添加食品添加剂乙基麦芽酚、磷酸脂双淀粉、二氧化硅、辣椒油树脂、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、5`-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、焦糖色、蛋白酶、高粱红、红曲红、辣椒红、甜蜜素、柠檬酸、冰乙酸、碳酸氢铵、碳酸氢钠、碳酸钠、复配着色剂、复配甜味剂、复配疏松剂、食品用香精，经调配、粉碎或不粉碎、混合、包装而制成的固态复合调味料。

## 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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

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 1886.32 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

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 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1888 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢铵

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 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8884 马铃薯淀粉
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
GB/T 11761 芝麻
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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18672 枸杞
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 20886 食品加工用酵母
GB/T 20977 糕点通则
GB/T 23527 蛋白酶制剂
GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
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 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
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 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 原辅料要求

3.1.1 可食用果蔬籽、蔬菜粉、咖哩粉：应符合GB 2762和相关标准的规定。

3.1.2 辣椒粉：应符合GB/T 30382 的规定。

3.1.3 芝麻：应符合GB/T 11761的规定。

3.1.4 谷氨酸钠：应符合GB/T 8967 的规定。

3.1.5 白砂糖、绵白糖、冰糖：应符合GB 13104的规定。

3.1.6 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

3.1.7 香辛料：应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691的规定。

3.1.8 花生：应符合GB/T 1532的规定。

3.1.9 食用葡萄糖：应符合GB/T 20880的规定。

3.1.10 麦芽糊精：应符合GB/T 20884的规定。

3.1.11 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371的规定。

3.1.12 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513的规定。

3.1.13 海鲜调味粉：应符合 GB 10133的规定。

3.1.14 食品加工用酵母：应符合 GB/T 20886的规定。

3.1.15 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415的规定。

3.1.16 二氧化硅：应符合GB 25576的规定。

3.1.17 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。

3.1.18 脱氢乙酸钠：应符合25547的规定。

3.1.19 呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171的规定。

3.1.20 乙基麦芽酚：应符合GB 1886.208的规定。

3.1.21 三聚磷酸钠：应符合GB 25566 的规定。

3.1.22 食品用香精：应符合GB30616的规定。

3.1.23 辣椒油树脂：应符合GB 28314的规定。

3.1.24 复配着色剂、复配甜味剂、复配疏松剂：应符合 GB 26687的规定。

3.1.25 红曲红：应符合 GB 1886.181的规定。

3.1.26 辣椒红：应符合 GB 1886.34的规定。

3.1.27 高粱红：应符合GB 1886.32的规定。

3.1.28 甜蜜素：应符合GB 1886.37的规定。

3.1.29 食用玉米淀粉：应符合GB/T 8884或GB/T 8885的规定。

3.1.30 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

3.1.31 磷酸脂双淀粉：应符合 GB 29926 的规定。

3.1.32 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。

3.1.33 蛋白酶：应符合 GB/T 23527 的规定。

3.1.34 桃酥：应符合 GB/T 20977 的规定。

3.1.35 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.36 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.37 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.38 碳酸氢铵：应符合 GB 1888 的规定。

3.1.39 枸杞：应符合 GB/T 18672 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 | 取适量样品放在玻璃器皿内，在光线充足地方，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 | 干粉末状或均匀的颗粒状 | |
| 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 /（%） | ≤ | 25.0 | GB 5009.3 |
| 氯化物（以Cl 计）/（g/100g） | ≤ | 20.0 | GB 5009.44 |
| 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$B_1$ /（μg / kg） | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |

## 3.4 微生物指标

应符合表 3 和表4的规定。（仅限于即食性产品）

**表 3 菌落总数、大肠菌群**

| 项　　目 | | 指　　标 | 检验方法 |
|---|---|---|---|
| 菌落总数/（CFU/g） | ≤ | 15000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(MPN/g ) | ≤ | 1.5 | GB 4789.3 |

表 4 致病菌限量

| 指　　标 | 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 | 2 | 100 CFU/g | 10000 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。<br>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 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 生产加工过程**

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，同一班次生产的同品种的产品为一批。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、氯化物、净含量、菌落总数、大肠菌群（微生物指标仅限于即食性产品）。

**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 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验；**

a）产品定型投产时；

b）停产 3 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）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

产品包装袋应符合国家相关产品要求，内包装材料应符合 GB 9683 标准规定的复合食品包装袋或符合 GB 4806.7 标准规定的塑料袋（瓶）包装。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

### 6.3 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。

### 6.4 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，产品保质期为 12 个月。