辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 007 S 2019 号

Q/KSF

康师傅（沈阳）方便食品有限公司企业标准

Q/KSF 0002S-2019

方 便 食 品 调 味 料 包

已[illegible]企业[illegible]
相关[illegible]
地方[illegible]。

2019-01-01 发布　　2019-01-20 实施

康师傅（沈阳）方便食品有限公司 发布

前　　言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则修订。

本标准由康师傅（沈阳）方便食品有限公司和顶新国际集团方便面研发中心提出并起草。

本标准适用于附录A起草单位；

本标准主要起草人：舒树敏、杨春艳、贾鹏飞

本标准本次修订，主要变化内容如下：

---修改前言

---修改范围

---修改术语和定义

---修改技术要求

---修改附录A

方 便 食 品 调 味 料 包

1 范围

本标准规定了方便食品调味料包的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于各类方便食品（方便面及其他方便食品）调味食用的调味料包。

本标准不适用于方便食品以外的调味食用的调味料包。

2 规范性引用文件

本标准引用的文件对于本标准的应用时必不可少的。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）适用于本标准。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
Q/12A1016S 非即食方便食品用预混固体调理料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1 方便食品调味料包

以麦芽糊精、动/植物油脂（精炼棕榈油、芝麻油、菜籽油、大豆油、玉米油、牛/猪/羊/鸡/鸭油、牛/猪/羊/鸡/鸭骨油）、畜禽肉（冷冻/脱水猪、牛、羊、鸡、鸭肉）、水产及其制品、脱水/新鲜蔬菜（如高丽菜、葱、胡萝卜、香菜、红椒片等）为原料，与两种或两种以上的调味品混合调配，经相应工艺加工，使用复合食品包装袋包装而成的调味料包。

3.2 产品分类

依据GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》附录 E《食品分类系统》中12.10复合调味料的分类将产品分为：固体复合调味料包、半固体复合调味料包、液体复合调味料包；结合产品加工工艺、所使用的原材料的特性及最终形成调味料包的产品形态，又将固体复合调味料包分为：粉包类、菜包类；半固体复合调味料包分为：酱包、高汤包、骨汤包、油辣子包、RP包（料理包）；液体复合调味料包分为:油包、醋包、酒包。

3.2.1 固体复合调味料包（粉包类：粉包、粉菜包、粉肉包、粉蛋包、粉鲜包；菜包类：菜包、蔬肉包 、蔬蛋包、蔬鲜包、海鲜包、肉块包）

3.2.1.1 粉包、粉菜包、粉肉包、粉蛋包、粉鲜包

以麦芽糊精、盐、糖、添加或不添加味精/谷氨酸钠为主要原料，增加复合调味料和脱水蔬菜、干制菌藻、豆制品、脱水畜禽肉、水产品、蛋制品经混合调配包装制成的固体复合调味料包。

按组合不同分为：粉包、含脱水蔬菜/肉/蛋/水产制品的粉菜包、含脱水肉的粉肉包、含蛋制品的粉蛋包、含水产制品的粉鲜包及以上的多重搭配组合。

3.2.1.2 菜包、蔬肉包 、蔬蛋包、蔬鲜包、海鲜包、肉块包

以脱水蔬菜（葱、胡萝卜、白萝卜、辣椒、高丽菜、青梗菜、香菜、豆角、洋葱、芹菜、竹笋、辣白菜、玉米、土豆、枸杞、黄瓜、西红柿、泡姜、韭黄、蒜薹、芝麻）/干制菌藻（香菇、茶树菇、榛蘑、海带芽、裙带菜叶、木耳）/豆及豆制品（炒黄豆、青豆、膨化豆制品）/脱水肉（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉）/水产品（鱼糜制品、脱水鱼、虾、蟹、鱿鱼）/蛋及其加工制品（调味蛋粒/片）为原料，经混合调配包装制成的固体复合调味料包。

按组合不同分为：菜包、蔬肉包 、蔬蛋包、蔬鲜包、海鲜包、肉块包及以上多重搭配组合的产品。

3.2.2 半固体复合调味料包（酱包、高汤包、骨汤包、油辣子包、RP包（料理包））

以动/植物油脂（棕榈油、芝麻油、菜籽油、大豆油、玉米油、牛/猪/羊/鸡/鸭油脂）、畜禽肉（冷冻猪、牛、羊、鸡、鸭肉）、水产及其制品、调味品（盐、糖、醋/醋粉、酱油、黄酒/料酒、番茄酱/甜面酱/豆瓣酱/黄豆酱/辣椒酱/芝麻酱、豆豉、腐乳、味噌、香辛料及其调味油、复合调味料）、生鲜（姜、葱、洋葱、笋/干笋、辣椒、蒜、新鲜蔬菜）、菌菇类、豆及豆制品、酱腌菜、芝麻为主要原料，添加食品添加剂（乳酸、羧甲基纤维素钠、聚甘油蓖麻醇酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、谷氨酸钠、焦糖色、辣椒红、辣椒油树脂、维生素E、复配调味品着色剂（辣椒红、姜黄素、单、双甘油脂肪酸酯）、食品用香精）经熬煮和（或）调配工艺包装制成的半固体复合调料包。

按组分不同分为：酱包、高汤包、骨汤包、油辣子包、RP包（料理包）。

3.2.3 液体调味料包（油包、调味香油包、醋包、酒包）

以动物油、棕榈油、芝麻油、菜籽油、大豆油、玉米油、香辛调味油、食用香精或添加食品添加剂（维生素E、辣椒红、辣椒油树脂）为原料，经调配工艺并使用复合食品包装袋包装制成的油包/调味香油包；将食醋与调味料、食品用香精混合，经调配工艺并使用复合食品包装袋包装制成的醋包；将豉香型白酒与调味料、食品用香精混合，经调配工艺并使用复合食品包装袋包装制成的酒包。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定

4.2 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
	固体复合调味料包	半固体复合调味料包	液体复合调味料包	
组织状态	颗粒状、结晶状、粉状、块状。	浓稠状半固体、不流动的软膏状的酱体或固液混合的酱体。	流动液体	取适量试样置于50mL 烧杯中，在自然光下观察组织状态、色泽和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异臭及哈喇味等异味。			
色泽	具有该产品固应有的色泽。			
杂质	无肉眼可见外来杂质。			

4.3 理化指标

4.3.1 固体复合调味料包

应符合表2、表3的规定。

表 2 理化指标

项　目	粉包	粉菜包	粉肉包/肉块包	粉蛋包	粉鲜包/海鲜包	检验方法

水分（%）	≤	14.0				GB 5009.3
食盐（%）	≤	60.0				GB 5009.44
氨基酸态氮（g/100g）	≥	0.01				GB 5009.235
总氮（g/100g）	≥	0.1	0.05			GB 5009.5
亚硫酸盐（以SO_2计）（mg/kg）	≤	--	30			GB 5009.34
铅（以Pb计），（mg/kg）	≤	0.9				GB 5009.12
总砷（以As计），（mg/kg）	≤	0.5				GB 5009.11
镉（以Cd计），（mg/kg）	≤	--	0.2			GB 5009.15
汞（以Hg计），（mg/kg）	≤	--	0.05		0.5	GB 5009.17
铬（以Cr计），（mg/kg）	≤	--	0.5	1.0	--	2.0	GB 5009.123
多氯联苯（mg/kg）	≤	--			0.5	GB 5009.190

注：1.若混合固体调味料的组合产品，则按照相关的全项指标项目要求。但指标限值以‘上限值’为限定范围。（上限值即指“≤”以最大值为限定范围；“≥”以最小值为限定范围）

2.污染物指标均以鲜品计，相关干制产品中污染物指标可按调味料包实际脱水率折算。

表 3 理化指标

项　目		菜包	蔬肉包	蔬蛋包	蔬鲜包	检验方法
水分（%）	≤	12.0				GB 5009.3
食盐（%）	≤	--	18			GB 5009.44
氨基酸态氮（g/100g）	≥	--	0.01			GB 5009.235
总氮（g/100g）	≥	--	0.5			GB 5009.5
亚硫酸盐（以SO_2计）（mg/kg）	≤	30				GB 5009.34
铅（以Pb计），（mg/kg）	≤	1.0				GB 5009.12
总砷（以As计），（mg/kg）	≤	0.5				GB 5009.11
镉（以Cd计），（mg/kg）	≤	0.2				GB 5009.15
汞（以Hg计），（mg/kg）	≤	0.01	0.05		0.5	GB 5009.17
铬（以Cr计），（mg/kg）	≤	0.5	1.0	0.5	2.0	GB 5009.123
多氯联苯（mg/kg）	≤	--			0.5	GB 5009.190

注：1.若是混合固体调味料的组合产品，则按照相关的全项指标项目要求。但指标限值以‘上限值’为限定范围。（上限值即指“≤”以最大值为限定范围；“≥”以最小值为限定范围）

2.污染物指标均以鲜品计，相关干制产品中污染物指标可按调味料包实际脱水率折算。

4.3.2 半固体、液体复合调味料包

应符合表4的规定。

表4 理化指标

项目		半固体调味料包			液体调味料包			检验方法
		酱包/高汤包/骨汤包	油辣子包	RP包（料理包）	油包/调味油包	醋包	酒包	
水分（%）	≤	50.0	--				--	GB 5009.3
食盐（%）	≤	20.0	--				--	GB 5009.44
酒精度（%vol）		--					18-40	GB/T 13662
甲醇[a]（g/L）	≤	--					0.6	GB/T 5009.48
氰化物[a]（以HCN计）（mg/L）	≤	--					8.0	GB/T 5009.48
酸价(以脂肪计)，（KOH）/（mg/g）	≤	10.0			--		--	GB 5009.229

过氧化值(以脂肪计)，（g/100g） ≤	0.25				--	--	GB 5009.227
总酸（以醋酸计，g/100mL） ≥	--				3.5	0.035	醋包：GB/T5009.41 酒包：GB 10345
总酯（以乙酸乙酯计，g/100mL） ≥	--				--	0.055	GB 10345
二元酸（庚二酸、辛二酸、壬二酸）二乙酯总量（mg/L） ≥	--				--	1.0	GB 10345
可溶性无盐固形物（g/100mL）	--				≥0.5	≤0.05	酒包:GB/T18187 酒包：GB 10345
黄曲霉毒素B_1（μg/kg） ≤	5.0	10	5	10	5.0	5.0	GB/T 18979
β-苯乙醇（mg/L） ≥	--					40	GB 10345
铬（以Cr计），（mg/kg） ≤	1.0	--	1.0	--			GB 5009.123
铅（以Pb计） ≤	1.0（mg/kg）		0.5（mg/kg）	1.0（mg/kg）		0.2（mg/L）	GB 5009.12
总砷（以As计），（mg/kg） ≤	0.5					--	GB 5009.11
苯并(a)芘（μg/kg） ≤	10		5	--		--	GB/T 5009.27
	[a]甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。						

4.4 微生物指标

4.4.1 指示菌指标

应符合表5的规定。

表5 指示菌指标

项　目	固体调味料包		半固体调味料包		液体调味料包	检验方法
	粉包	粉/菜包 粉/蔬肉包 粉/蔬蛋包 粉/蔬鲜包 肉块包/海鲜包	酱包/高汤包/骨汤包/油辣子包	RP包（料理包）	醋包	
菌落总数（CFU/g或CFU/mL）≤	50000	100000	30000	--	10000	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g或CFU/mL）≤	100	200	10	--	1	GB 4789.3平板计数法
霉菌和酵母（CFU/g）≤	--	150	100	--	--	GB 4789.15
商业无菌	—			符合	--	GB 4789.26

4.4.2 致病菌限量指标

应符合表6的规定。

表6 致病菌限量指标

项　　目	采样方案[a]及限量(若非指定均以CFU/g或CFU/ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌　　/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌[b]　　MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注：1.[a] 样品的采样及处理按GB 4789.1执行；

2.[b] 适用于含水产制品的复合调味料包；

3.n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标最高安全限量值。

4.5 农药残留

应符合GB 2763的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的使用符合GB 2760的规定。

4.6.2 食品营养强化剂的使用符合GB 14880的规定。

4.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量按JJF 1070标准规定的方法测定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅材料、包装物须经厂品管部门查验供方提供的合格证明并按照相应的标准进行进货检验，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

连续生产24小时的产品为一批。在成品库每批抽样5箱（筐、桶），每箱（筐）抽样10包。微生物样品的处理按照GB 4789.1执行。

5.3 出厂检验

产品须经生产厂检验部门逐批检验合格后方可入库出厂。出厂检验项目应符合表7的规定。

表7 出厂检验项目

项　　目	粉包	粉/菜包、粉/蔬肉包、粉/蔬蛋包、粉/蔬鲜包、海鲜包、肉块包	酱包/高汤/骨汤	RP包	醋包	酒包	油包/调味油包
感官要求	√	√	√	√	√	√	√
净含量	√	√	√	√	√	√	√
水分	√	√	√	--	--	--	--

食盐	√	√（菜包除外）	√	--	--	--	--
氨基酸态氮	√	√（菜包除外）	--	--	--	--	--
酸价	--	--	√	√	--	--	√
过氧化值	--	--	√	√	--	--	√
总酸	--	--	--	--	√	√	--
菌落总数	√	√	√	--	√	--	--
大肠菌群	√	√	√	--	√	--	--
商业无菌	--			√	--	--	--
酒精度		--				√	--
甲醇		--				√	--

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，有下列情况之一时应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；
b) 停产3个月以上恢复生产时；
c) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
d) 检验结果与型式检验差异时和质检部门认为有必要时；
e) 供需双方对产品质量与争议，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。

5.4.3 判定规则

产品经检验全部指标项目符合本标准要求时，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。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品包装标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定；外包装标志应符合GB/T 191 包装储运图示标志的规定。产品的标签名称为 “粉包、菜包、酱包、油包、RP包、醋包、酒包”等。内部流通的每个包装单位（箱或筐）必须有内部管制卡，卡上注明生产日期、操作者、班别等。

6.2 包装

包装容器和材料质量应符合相应的国家标准和有关规定。

6.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。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

产品应贮存在干燥、阴凉、通风良好的场所，并保持该场所环境整洁。

保质期：自生产之日起，在本标准规定的贮存条件及常温下，产品保质期为9个月。

附录A
（规范性附录）
起草标准单位

本标准适用于标准起草单位，具体明细见表1。

表1：公司名称及地址

序号	公司名称	公司地址
1	天津顶益食品有限公司	天津经济技术开发区睦宁路218号
2	青岛顶益食品有限公司	青岛市崂山区株洲路161号
3	郑州顶益食品有限公司	郑州市二七区马寨镇振兴路 8 号
4	河北福满多食品有限公司	河北省高碑店市新世纪大街北侧
5	广州顶益食品有限公司	广州经济技术开发区东区宏明路 12、14 号
6	福建顶益食品有限公司	福州开发区快安延伸区 14 号地
7	东莞福满多食品有限公司	东莞市麻涌镇新沙工业园
8	杭州顶益食品有限公司	杭州经济技术开发区银海街 555 号
9	南京顶益食品有限公司	南京市江宁经济技术开发区将军路（双塘路以南）
10	淮安福满多食品有限公司	淮安经济技术开发区海口路 64 号
11	重庆顶益食品有限公司	重庆市南坪经济技术开发区丹桂工业区丹龙路 29 号
12	康师傅（重庆）方便食品有限公司	重庆经济技术开发区经开园平场工业区 F32 号地
13	成都顶益食品有限公司	四川省成都市温江区海峡两岸科技产业开发园蓉台大道
14	康师傅（昆明）方便食品有限公司	云南省昆明市嵩明县杨林工业园区空港大道东侧
15	武汉顶益食品有限公司	湖北省武汉市武汉经济技术开发区珠山湖大道 63 号
16	长沙顶益食品有限公司	国家级宁乡经济技术开发区蓝月谷路
17	长沙福满多食品有限公司	湖南浏阳经济技术开发区康平路 169 号
18	沈阳顶益食品有限公司	沈阳经济技术开发区六号街
19	哈尔滨顶益食品有限公司	哈尔滨经济技术开发区综合工业区 C 区
20	西安顶益食品有限公司	西安市经济技术开发区草滩生态产业园尚苑路 9999 号
21	新疆顶益食品有限公司	新疆石河子经济技术开发区 86 号小区
22	咸阳福满多食品有限公司	咸阳市兴平市东郊食品工业园
23	新疆福满多食品有限公司	新疆石河子经济技术开发区 86 号小区
24	江门顶益食品有限公司	江门市蓬江区棠下镇堡棠路 57 号
25	广州顶益食品有限公司南宁生产分公司	南宁市经开区同德路 6 号、8 号