辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0308 S- 2020 号

Q/STQ

沈阳铁强食品销售有限公司企业标准

Q/STQ 0001S-2020

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
地方标准冲突的，按食品安全

2020-07-21 发布　　2020-08-18 实施

沈阳铁强食品销售有限公司　　发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分:标准的结构和编写》给出的规则编制。

本标准的食品安全指标依据 GB2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB29921-2013《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。

本标准由沈阳铁强食品销售有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡铁强。

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。

本标准适用于以黄豆粉、玉米粉、淀粉、香辛料、咖哩粉、辣椒粉、蔬菜粉、花生、芝麻、枸杞、枣、可食用果蔬籽、绵白糖、白砂糖、单晶体冰糖、食用盐、谷氨酸钠、麦芽糊精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉、海鲜粉、食品加工用酵母、桃酥的几种为原料，添加或不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、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/T191 包装储运图示标志

GB/T1355 小麦粉

GB1886.2 食品安全国家标准食品添加剂碳酸氢钠

GB1886.10 食品安全国家标准食品添加剂冰乙酸(又名冰醋酸)

GB1886.32 食品安全国家标准食品添加剂高粱红

GB1886.34 食品安全国家标准食品添加剂辣椒红

GB1886.37 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)

GB1886.39 食品安全国家标准食品添加剂山梨酸钾

GB1886.64 食品安全国家标准食品添加剂焦糖色

GB1886.171 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)

GB1886.181 食品安全国家标准食品添加剂红曲红

GB1886.208 食品安全国家标准食品添加剂乙基麦芽酚

GB1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂柠檬酸

GB1888 食品安全国家标准食品添加剂碳酸氢铵

GB2716 食用植物油卫生标准

GB2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB2761 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量

GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量

GB4789.1 食品安全国家标准食品微生物学检验总则

GB4789.2 食品安全国家标准食品微生物学检验菌落总数测定

GB4789.3 食品安全国家标准食品微生物学检验大肠菌群计数

GB4789.4 食品安全国家标准食品微生物学检验沙门氏菌检验

GB4789.10 食品安全国家标准食品微生物 检验金黄色葡萄球菌检验

GB/T4789.22 食品卫生微生物学检验调味品检验

GB4806.7 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品

GB5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定

GB5009.11 食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定

GB5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB5009.44 食品安全国家标准食品中氯化物的测定

GB/T5461 食用盐

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB/T5835 干制红枣

GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB7096 食品安全国家标准食用菌及其制品

GB7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB/T8884 马铃薯淀粉

GB/T8885 食用玉米淀粉

GB/T8967 谷氨酸钠(味精)

GB9683 复合食品包装袋卫生标准

GB10133 食品安全国家标准水产调味品

GB/T10463 玉米粉

GB/T11761 芝麻

GB/T12729.1 香辛料和调味品名称

GB13104 食品安全国家标准 食糖

GB14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

GB/T15691 香辛料调味品通用技术条件

GB25547 食品安全国家标准食品添加剂脱氢乙酸钠

GB25566 食品安全国家标准食品添加剂三聚磷酸钠

GB25576 食品安全国家标准食品添加剂二氧化硅

GB26687 食品安全国家标准复配食品添加剂通则

GB28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

GB28314 食品安全国家标准食品添加剂辣椒油树脂

GB/T20886 食品加工用酵母

GB29926 食品安全国家标准食品添加剂磷酸酯双淀粉

GB/T30382 辣椒 （整的或粉状）

GB30616 食品安全国家标准 食品用香精

SB/T10371 鸡精调味料

SB/T10415 鸡粉调味料

JJF1070 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》

《中华人民共和国药典》2010 年版一部的规定。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 黄豆粉:应符合 GB2761、GB2762 和相关标准的规定。

3.1.2 可食用果蔬籽、蔬菜粉、咖哩粉:应符合 GB2762 和相关标准的规定。

3.1.3 辣椒粉:应符合 GB/T30382 的规定。

3.1.4 芝麻:应符合 GB/T11761 的规定。

3.1.5 谷氨酸钠:应符合 GB/T8967 的规定。

3.1.6 白砂糖、绵白糖、冰糖:应符合 13104 的规定。

3.1.7 食用盐:应符合 GB/T5461 的规定。

3.1.8 香辛料:应符合 GB/T12729.1 和 GB/T15691 的规定。

3.1.9 花生:应符合 GB/T1532 的规定。

3.1.10 鸡精调味料:应符合 SB/T10371 的规定。

3.1.11 牛肉粉调味料:应符合 SB/T10513 的规定。

3.1.12 海鲜调味粉:应符合 GB10133 的规定。

3.1.13 食品加工用酵母:应符合 GB/T20886 的规定。

3.1.14 鸡粉调味料:应符合 SB/T10415 的规定。

3.1.15 二氧化硅:应符合 GB25576 的规定。

3.1.16 山梨酸钾:应符合 GB1886.39 的规定。

3.1.17 脱氢乙酸钠:应符合 25547 的规定。

3.1.18 呈味核苷酸二钠:应符合 GB1886.171 的规定。

3.1.19 乙基麦芽酚:应符合 GB1886.208 的规定。

3.1.20 三聚磷酸钠:应符合 GB25566 的规定。

3.1.21 食品用香精:应符合 GB30616 的规定。

3.1.22 辣椒油树脂:应符合 GB28314 的规定。

3.1.23 复配着色剂、复配甜味剂、复配疏松剂:应符合 GB26687 的规定。

3.1.24 红曲红:应符合 GB1886.181 的规定。

3.1.25 辣椒红:应符合 GB1886.34 的规定。

3.1.26 高粱红:应符合 GB1886.32 的规定。

3.1.27 甜蜜素:应符合 GB1886.37 的规定。

3.1.28 玉米粉:应符合 GB/T10463 的规定。

3.1.29 食用玉米淀粉:应符合 GB/T8884 或 GBT8885 的规定。

3.1.30 酸水解植物蛋白调味液:应符合 SB/T10338 的规定。

3.1.31 磷酸脂双淀粉:应符合 GB29926 的规定。

3.1.32 焦糖色:应符合 GB1886.64 的规定。

3.1.33 桃酥:应符合 GB/T20977 的规定。

3.1.34 柠檬酸:应符合 GB1886.235 的规定。

3.1.35 碳酸氢钠:应符合 GB1886.2 的规定。

3.1.36 碳酸氢铵:应符合 GB1888 的规定。

3.1.37 苏子、陈皮、山药、白芷等应符合 GB 2762、GB 2763 和《中华人民共和国药典》2010 年版一部的规定。

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	干粉末状或均匀的小颗粒状	
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	GB5009.3
氯化物(以 Cl^- 计)/(g/100g) ≤	60.0	GB5009.44
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.9	GB5009.12
黄曲霉毒素 B1/(ug/kg) ≤	5.0	GB5009.22

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	采样方案[a]及限量				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	5	2	5×10^4	5×10^5	GB4789.2
大肠菌群/CFU/g)	5	2	10	10^2	GB4789.3 平板计数法

注:[a]样品的分析及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.22 执行。

表 4 致病菌限量

指标	采样方案及限量(若非指定，均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFu/g	10000CFU/g	GB4789.10 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 GB4789.1 和 GB/T4789.22 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 GB2760 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 GB2762 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 JJF1070 规定的方法测定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB14881 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 GB7718、GB28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T191 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 GB9683 标准规定的复合食品包装袋或符合 GB4806.7 标准规定的塑料袋(瓶)包装。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T6543 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 10cm 以上的垫板，离墙 20cm 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 24 个月。