

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0021 S-2021 号

Q/SMS

# 沈阳美粒食天食品制造有限公司企业标准

Q/SMS 0002S-2021

## 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。



2021-12-20 发布

2021-01-20 实施

沈阳美粒食天食品制造有限公司 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 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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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。其它指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳美粒食天食品制造有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙悦。

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、复合调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜调味料、食用盐、味精中的两种或几种为主要原料，添加小麦粉、食糖、淀粉糖、食品加工用酵母、食用淀粉、果蔬粉、食用菌及其制品、坚果及籽类制品、桃酥、面包糠、植脂末、食用酒精中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经预处理、调配混合、包装等工艺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/T 1355 小麦粉

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

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 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 10133 食品安全国家标准 水产调味品

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 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 20977 糕点通则
- 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/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- 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
- QB/T 4791 植脂末
- 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 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 和相关标准的规定。
- 3.1.2 复合调味料：应符合 GB 31644 和相关标准的规定。
- 3.1.3 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 和相关标准的规定。
- 3.1.4 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 和相关标准的规定。
- 3.1.5 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 和相关标准的规定。
- 3.1.6 海鲜调味料：应符合 GB 10133 和相关标准的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 和相关标准的规定。
- 3.1.8 味精：应符合 GB 2720 和相关标准的规定。
- 3.1.9 小麦粉：应符合 GB/T 1355 和相关标准的规定。
- 3.1.10 食糖：应符合 GB 13104 和相关标准的规定。
- 3.1.11 淀粉糖：应符合 GB 15203 和相关标准的规定。
- 3.1.12 食品加工用酵母：应符合 GB 31639 和相关标准的规定。
- 3.1.13 食用淀粉：应符合 GB 31637 和相关标准的规定。
- 3.1.14 果蔬粉：应符合 GB 2762 和相关标准的规定。
- 3.1.15 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 和相关标准的规定。
- 3.1.16 坚果及籽类制品：应符合 GB 19300 和相关标准的规定。
- 3.1.17 桃酥、面包糠：应符合 GB/T 20977 和相关标准的规定。

- 3.1.18 食用酒精：应符合 GB 31640 和相关标准的规定。
- 3.1.19 植脂末：应符合 QB/T 4791 和相关标准的规定。
- 3.1.20 其他原辅料及食品添加剂：应符合国家相关标准的规定。

### 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	具有产品应有色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘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 规定。

表 2 理化指标

项 目		理 化 指 标	检 验 方 法
水分 / (%)	≤	30.0	GB 5009.3
氯化物 (以Cl <sup>-</sup> 计) / (g/100g)	≤	30.0	GB 5009.44
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.95	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11

### 3.4 微生物指标及致病菌限量

即食类产品应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标及致病菌限量

致病菌指标	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群/CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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)
<sup>b</sup> 副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7

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为微生物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 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。  
b 仅适用于水产调味品。

### 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该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、水分、氯化物、大肠菌群（仅限即食类产品）、净含量。

### 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

产品内包装材料采用塑料袋（瓶），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。

---

