

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0076 S- 2018 号

Q/SRY

沈阳仁义调料有限公司企业标准

Q/SRY 0004S-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。

2018-03-20 发布

2018-04-20 实施

沈阳仁义调料有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准污染物限量指标依据GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的限量指标严于国家标准，菌落总数、大肠菌群指标参照NY/T 1886-2010《绿色食品 复合调味料》制定，致病菌限量依据GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值制定。

本标准替代Q/SRY 0004S-2016。

本标准与Q/SRY 0004S-2016的区别：

- 增加了原料品种与产品品种。
- 增加了食品中黄曲霉毒素项目。
- 增加了食品添加剂5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚。

本标准由沈阳仁义调料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋立群、石蕾。

本标准替代的历次版本为：

- Q/SRY 0004S-2016。

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的产品分类,要求,试验方法,检验规则,标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食盐、食品添加剂(谷氨酸钠)、辣椒粉、紫苏、芝麻、香辛料、食用玉米淀粉、小麦粉、茶叶、白芷、橘皮、面包糠为原料,添加食品添加剂柠檬酸、阿斯巴甜、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、姜黄、木瓜蛋白酶,经混合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 1355 小麦粉

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 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 5461 食用盐

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8885 食用玉米淀粉

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/T 11761 芝麻

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

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 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

GB/T 23183 辣椒粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 20981 面包

SW/T 5 植物提取物 木瓜蛋白酶

NY/T 288 绿色食品 茶叶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB 1886.171-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠

GB 1886.208-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

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》

卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知 卫法监发（2002）51号 《即使食品又是药品物品名单》

3 产品分类

3.1 冷面料

以香辛料（白芝麻）、食盐、辣椒粉为原料，添加食品添加剂（谷氨酸钠）、食品添加剂（柠檬酸）、食品添加剂（阿斯巴甜含苯丙氨酸），经混合制成的即食固态复合调味料。

3.2 烧烤料

以香辛料（白芝麻、孜然、茴香）、辣椒粉、紫苏、食盐为原料，添加食品添加剂（谷氨酸钠）经混合制成的固态复合调味料。[非即食类蘸料]

3.3 脆香炸鸡粉

以香辛料（辣椒、花椒、茴香、姜、胡椒、八角、桂皮、丁香、孜然）、小麦粉、食用玉米淀粉、食盐、面包糠、姜黄为原料，经混合制成的固态复合调味料。

3.4 新疆咖喱亚克西肉串调料

以香辛料（辣椒、孜然、白芝麻）、食用玉米淀粉、食盐、姜黄为原料，添加食品添加剂（木瓜蛋白酶）、食品添加剂（谷氨酸钠），经混合制成的固态复合调味料。

3.5 肉类调料

以花椒粉、白芷、食用玉米淀粉、食盐为原料，添加食品添加剂（木瓜蛋白酶），经混合制成的固态复合调味料。

3.6 茶蛋料

以香辛料（八角、茴香、肉桂、月桂叶、丁香、花椒、砂仁、高良姜）、橘皮、白芷、茶叶、食盐为原料，经混合制成的固态复合调味料。

4 要求

4.1 原辅料要求

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

4.1.2 芝麻：应符合 GB/T 11761 规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 规定。

- 4.1.4 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 规定。
- 4.1.5 紫苏：应符合 GB 2762、GB2763 及食品安全相关标准的规定。
- 4.1.6 柠檬酸： 应符合 GB 1886.235 规定。
- 4.1.7 谷氨酸钠(味精)：应符合 GB/T 8967 规定。
- 4.1.8 阿斯巴甜：应符合 GB 1886.47 规定。
- 4.1.9 5’-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.10 木瓜蛋白酶：应符合 SW/T 5 的规定。
- 4.1.11 茶叶：应符合 NY/T 288 的规定。
- 4.1.12 面包：应符合 GB 7099 、GB/T 20981 的规定。
- 4.1.13 橘皮、白芷：应符合《即使食品又是药品物品名单》规定，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.14 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 4.1.15 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.16 姜黄：应符合GB 1886.60的规定
- 4.1.17 乙基麦芽酚：应符合 GB 1886.208 的规定

4.2 感官要求
应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
形 态	粉状，小颗粒状或片状
滋味和气味	具有该产品特有的滋气味，无异味
色 泽	具有该产品应有的色泽
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标
应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100g） ≤	14
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g） ≤	50
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.9
^a 黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg） ≤	4.5
注：a 仅用于炸鸡粉的检测项目。	

4.4 微生物限量
应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

项 目	指 标
菌落总数/（CFU/g）≤	8 000
大肠菌群/（MPN/g）≤	0.3
注：仅限即食固体调味料：冷面料的检测项目。	

表 4 致病菌限量

微生物指标	“采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	2	100	10000
注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 仅限即食固体调味料冷面料的检测项目。				

- 4.5 食品添加剂
- 4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。
- 4.5.2 食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 4.6 其他污染物限量
- 应符合 GB 2762 的规定。
- 4.7 生产加工过程
- 应符合 GB 14881 标准规定执行。
- 4.8 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。

5 试验方法

- 5.1 感官要求
- 自然光线下目测色泽、状态、杂质。鼻嗅、口尝滋气味。
- 5.2 理化指标
- 5.2.1 水分
- 按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 5.2.2 食盐
- 按 GB 5009.44 规定的方法测定。
- 5.2.4 总砷
- 按 GB 5009.11 规定的方法测定。
- 5.2.5 铅
- 按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 5.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T18979 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。

5.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10（第二法）规定的方法检验。

5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 入库检验

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业的质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

6.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。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。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品应经企业质检部门检验合格并附有合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为本标准中感官要求、水分、食盐、和净含量。即食产品还要检测菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 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。

6.5 判定规则

型式检验产品有不合格项时，应加倍抽样对不合格项复检，如仍不合格则判定该批产品不合格，微生物指标不得复检（即食产品）。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 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，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装材料采用复合食品包装袋，应符合 GB/T 10004 中食品包装袋的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。产品包装应整洁无破损。其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有害、有毒物、有异味、影响产品质量的物质混装混运。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风的库房内。产品离地 10cm 以上, 离墙 25cm 以上，不得与有害、有毒、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，自生产之日起，产品保质期为 18 个月（肉类调料、新疆咖喱亚克西肉串调料 24 个月）。
