

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0052 S- 2018 号

Q/SLH

沈阳食立汇食品有限公司企业标准

Q/SLH 0001S-2018

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，该备案无效废止。

2018-02-24 发布

2018-03-24 实施

沈阳食立汇食品有限公司

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。

本标准污染物指标依据 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，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。其中铅的指标严于国家食品安全标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准沈阳食立汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高玉录

本标准属首次发布。

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以香辛料、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、绵白糖、味精、咖喱粉、牛肉粉调味料、蜂蜜、辣椒粉、蒜蓉辣酱、番茄酱、辣椒酱、陈醋、酱油、辣根、蚝油、鸡汁调味料、蒸鱼豉油、芝麻、辣椒油、调味料酒、鲍鱼汁中的两种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂乙基麦芽酚、红曲红、食品用香精，经调配、搅拌、加热或不加热、灌装、杀菌或不杀菌、包装工艺制成的即食或非即食类复合调味料。

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 1445 绵白糖

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 食品卫生微生物学检验 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/T4789.22 食品卫生微生物学检验调味品检验

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/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法

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 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/T 1176 芝麻

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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 18187 酿造食醋

GB/T 21999 蚝油

GB/T 22266 咖喱粉

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 30616 食品安全国家标准 食品用香精

NY/T 956 番茄酱

NY/T 1070 辣椒酱

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10416 调味料酒

SB/T 10458 鸡汁调味料

SB/T 10513 牛肉粉调味料

SB/T 11192 辣椒油

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(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(2009)第 123 号 《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 按产品形态分为固态复合调味料、半固态复合调味料和液态复合调味料

3.1.1 固态复合调味料：以香辛料、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、绵白糖、味精、咖喱粉、牛肉粉调味料、蜂蜜、辣椒粉中的两种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂乙基麦芽酚、红曲红、食品用香精，经调配、搅拌、灌装、包装工艺制成的非即食类固态复合调味料。

3.1.2 半固态复合调味料：以蒜蓉辣酱、番茄酱、辣椒酱、鸡粉调味料、绵白糖、味精、咖喱粉、牛肉粉调味料、辣椒粉、陈醋、酱油、蜂蜜、辣根、蚝油、鸡汁调味料、蒸鱼豉油、芝麻中的两种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂乙基麦芽酚、红曲红、食品用香精，经调配、搅拌、加热或不加热、灌装、杀菌或不杀菌、包装工艺制成的即食或非即食类半固态复合调味料。

3.1.3 液态复合调味料：以酱油、蚝油、鸡粉调味料、绵白糖、味精、辣椒油、调味料酒、鸡精调味料、鲍鱼汁、蒸鱼豉油中的两种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂乙基麦芽酚、红曲红、食品用香精，经调配、搅拌、加热或不加热、灌装、杀菌或不杀菌、包装工艺制成的非即食类液态复合调味料。

3.2 按食用方法分为即食类和非即食类

4 要求

4.1 原辅料要求：所用原辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。

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

4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 规定。

4.1.3 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 规定。

4.1.4 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 规定。

4.1.5 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。

- 4.1.7 咖喱粉：应符合 GB/T 22266 的规定。
- 4.1.8 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 4.1.9 蜂蜜： 应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.10 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.11 蒜蓉辣酱、辣根、蒸鱼豉油、鲍鱼汁：应无霉变、无污染，并符合 GB 2762、GB 2761 及食品安全相关标准的规定。
- 4.1.12 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。
- 4.1.13 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。
- 4.1.14 陈醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.1.15 酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.16 蚝油：应符合 GB/T 21999 规定。。
- 4.1.17 鸡汁调味料：应符合 SB/T 10458 的规定。
- 1.1.18 芝麻：应符合 GB/T 1176 的规定。
- 4.1.19 辣椒油：应符合 SB/T 11192 的规定。
- 4.1.20 调味料酒：应符合 SB/T 10416 规定。
- 4.1.21 乙基麦芽酚：应符合 GB 1886.208 的规定。
- 4.1.22 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 4.1.23 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.24 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

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
	固态复合调味料	半固态复合调味料	液态复合调味料	取适量试样置于50ml烧杯中，在自然光线下观察组织状态、色泽、和杂质。闻其气味 ， 品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽			
滋、气味	具有产品应有滋味、气味，鲜香、口感和顺、咸淡适宜，无异味			
组织形态	固态粉末状或小颗粒状，无结块	浓稠状半固态酱体、不流动的软膏体或固液混合酱体	流动的液态体	
杂 质	无肉眼可见外来杂质			

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标			检验方法
	固态复合 调味料	半固态复合 调味料	液态复合 调味料	
氯化物（以 Cl 计）/（%）	≤ 30.0	15.0		GB 5009.44
水分/（g/100g）	≤ 35	—	—	GB 5009.3
氨基酸态氮（以 N 计）/（%）	≥	0.01		GB/T 5009.39
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5		5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.9		5009.12

4.4 微生物指标（只适用即食类产品）

4.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

项目	指标	检验方法
菌落总数 /（CFU/g）	≤ 8000	GB 4789.2
大肠菌群 /（MPN/g）	≤ 3.0	GB 4789.3

4.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

微生物指标	a 采样方案及限量				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 (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10 平板计数法
a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T4789.22执行					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 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。

5 检验规则

5.1 入库检验

原、辅料和包装材料入库前应该经企业检验部门按要求标准检验合格或查验供方提供的合格证明，方可入库使用。

5.2 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。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经企业质检部门按本标准逐批进行检验，检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目为：感官要求、净含量、氯化钠、水分、氨基酸态氮、即食类需检菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

5.4.2 在正常生产时，型式检验每年进行一次，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 6 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。

5.5 判定规则

产品经检验合格的，则该批产品为合格品。除微生物指标外，若有一项指标不合格，允许加

倍抽取样品，对不合格项目进行复检，复检合格的，则判该批产品为合格品，仍不合格的，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

销售包装标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》 的规定。产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品内包装材料采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683的规定，采用塑料盒包装，应符合GB 4806.7的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应符合食品卫生要求，严禁挤压，运输中应防止受潮、日晒，严禁与有毒、有害物质混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害、有腐蚀或有异味物品混合堆放防止与有害物质混放。

在符合本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，固态调味料常温下产品保质期 12 个月。液态和半固态调味料冷藏条件 3℃~10℃产品保质期为 6 个月。

