

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0392 S- 2017 号

Q/SXQ

沈阳市铁西区鑫奇天然食品经销处企业标准

Q/SXQ 0001S-2017

鑫奇复合调味料

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。

2017-12-01 发布

2017-12-26 实施

沈阳市铁西区鑫奇天然食品经销处发布

前 言

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》给出的规则编写。

本标准污染物限量依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；其中铅的指标严于国家标准。致病菌限量指标依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定；菌落总数、大肠菌群参照 DBS51/ 003-2016《食品安全地方标准 半固态复合调味料》制定，酸价、过氧化值参照 DB 31/2002—2012《食品安全地方标准 复合调味料》制定，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳市铁西区鑫奇天然食品经销处提出并起草。

本标准主要起草人：郑吉奇

本标准为首次发布。

鑫奇复合调味料

1 范围

本标准规定了鑫奇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。

本标准适用于以酱油、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、饮用水、大豆油、芝麻油、食用猪油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、绵白糖、白砂糖、冰糖、食醋、黄酒、芝麻酱、韭菜花、豆豉、红腐乳、花生酱、香辛料、酵母抽提物为主要原料，以淀粉、食用盐、食用酒精、花椒、辣椒、芝麻为辅料，添加食品添加剂食品用香精、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰乙酸、阿斯巴甜、甜蜜素、安赛蜜、黄原胶、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、红曲粉、辣椒油树脂。经配料、搅拌、熬煮、包装等工艺加工而成鑫奇复合调味料调味料。

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 317 白砂糖

GB 1445 绵白糖

GB 1535 大豆油

GB/T 1733.4 花生酱

GB 18186 酿造酱油

GB 18187 酿造食醋

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 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味料检验

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 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 8885 食用玉米淀粉

Q/SXQ 0001S-2017

GB/T 8937 食用猪油

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 10343 食用酒精

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 13662 黄酒

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 23530 酵母抽提物

GB/T 24399 黄豆酱

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

DB 52/524 豆豉

LS/T 3220 芝麻酱

QB/1173 单晶体冰糖

SB/T 10170 腐乳

SB/T 10296 甜面酱

SB/T 10416 调味料酒

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 产品分类

产品根据原料及组织状态不同分类。

3.1 液态主料包

以饮用水、酱油、大豆油、芝麻油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、绵白糖、白砂糖、冰糖、食醋、黄酒、香辛料、酵母抽提物为主要原料，以淀粉、食用酒精、花椒、辣椒、芝麻为辅料，添加食品添加剂食品用香精、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰乙酸、阿斯巴甜、甜蜜素、安赛蜜、黄原胶、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂。经配料、搅拌、熬煮、包装等工艺加工而成鑫奇复合调味料调味料。

3.2 半固态主料包

以酱油、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、大豆油、芝麻油、食用猪油、饮用水、食用盐、谷氨酸钠（味精）、绵白糖、白砂糖、冰糖、食醋、黄酒、芝麻酱、韭菜花、豆豉、红腐乳、花生酱、香辛料、酵母抽提物为主要原料，以淀粉、食用酒精、花椒、辣椒、芝麻为辅料，添加食品添加剂食品用香精、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰乙酸、阿斯巴甜、黄原胶、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、红曲粉、辣椒油树脂。经配料、搅拌、熬煮、包装等工艺加工而成鑫奇复合调味料调味料。

3.3 固态辅料包

以玉米淀粉、食用盐、谷氨酸钠（味精）、花椒、辣椒、芝麻，经配料、混料、包装等工艺加工而成的辅料包。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 绵白糖：应符合 GB 1445 的规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.3 大豆油：应符合 GB 1535 的规定。
- 4.1.4 芝麻油：应符合 GB8233 的规定。
- 4.1.5 酱油：应符合 GB 18186 的规定。
- 4.1.6 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 4.1.7 食醋：应符合 GB18187 的规定。
- 4.1.8 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.10 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.11 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.12 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
- 4.1.13 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。
- 4.1.14 花生酱：应符合 QB/T1733.4 的规定。
- 4.1.15 红腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。
- 4.1.16 豆豉：应符合 DB52/524 的规定。
- 4.1.17 黄酒：应符合GB/T13662的规定。
- 4.1.18 冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。
- 4.1.19 食用猪油：应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.1.20 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.21 韭菜花：应符合 GB 2762 及国家食品安全相关标准的规定。
- 4.1.22 食用酒精：应符合 GB 10343 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
	半固态调味料	液态调味料	辅料	
色 泽	具有该品种应有的色泽			取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
滋、气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味			
组织状态	浓稠状固液混合体(膏状、酱状等)， 允许固液分层	液态，允许有少量聚集物或沉淀物	粉状或颗粒	
杂 质	无肉眼可见外来杂质			

Q/SXQ 0001S-2017

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	液态调味品指标	半固态调味品指标	辅料	检验方法
食盐/(g/100g) ≤	25	25		GB/T12457
水分/(g/100g) ≤	-	95	15	GB 5009.3
氨基酸态氮/(g/100g) ≥	0.1	—	—	GB 5009.39
过氧化值 ^a （以脂肪计）/(g/100g) ≤	0.25	0.25	—	GB/T 5009.37
酸价 ^a （以脂肪计）(KOH) /（mg/g） ≤	5.0	5.0	—	GB/T 5009.37
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5			GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.9			GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg) ≤	5			GB/T 18979
a 仅为含油产品的检测项目。				

4.5 微生物指标

4.5.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	
菌落总数 ^b	5	2	10 ¹ CFU/g	10 ³ CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3MPN/g	1.5MPN/g	GB 4789.3 MPN计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 不适用于以发酵制品 (如发酵酱类、腐乳、豆豉等) 及为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品。					

4.5.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。表

4 致病菌限量

致病菌指标	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	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB4789.10(第二法)
注 1: 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。					

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.7.2 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。

4.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.10 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 检验。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料及包装材料入库前应查验质量证明或检验，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

在原料及生产条件相同下，同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

5.2.2 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产品为一批。每批产品中随机抽取满足检验量样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证明方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、食盐、水分、酸价、过氧化值、菌落总数和大肠菌群。

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 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 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

5.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.5.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。微生物指标不得复检。

5.5.3 除微生物指标外，其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍不合格，则判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及《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。

6.2 包装

产品内包装采用食品包装用聚乙烯成型品，应符合 GB 9687 的规定，外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，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混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在常温、清洁、干燥、通风的库内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

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。

。

