

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0183 S- 2021 号

Q/ZGJW

辽宁中广佳味食品有限公司企业标准

Q/ZGJW 0008S—2021

复合调味盐

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。



2021-04-25 发布

2021-05-27 实施

辽宁中广佳味食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》编制。

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》制定，其它指标由产品实测值制定。其中铅的限量指标严于 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由辽宁中广佳味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：关莉莉。

本标准属首次发布。

复合调味盐

1 范围

本标准规定了复合调味盐的要求，检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用盐、黑胡椒、白胡椒、大蒜、柠檬、调料九里香、洋葱、香菜籽、迷迭香、百里香、香葱、甜罗勒、欧芹、芥末、甘牛至、辣椒、莳萝籽、孜然、花椒、大料、姜、高良姜、月桂、桂皮、花生仁、芝麻、姜黄、味精、丁香、肉豆蔻为原料，经粉碎或不粉碎、调配、混合、包装等工艺加工而成的复合调味盐。

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 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 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 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 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 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 13025.5 制盐工业通用试验方法 氯离子的测定
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- SB/T 10614 熟制花生（仁）
- 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 原料要求

- 3.1.1 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.2 黑胡椒、白胡椒、大蒜、调料九里香、洋葱、香菜籽、迷迭香、百里香、香葱、甜罗勒、欧芹、芥末、甘牛至、辣椒、莳萝籽、孜然、花椒、大料、姜、高良姜、月桂、桂皮、芝麻、姜黄、丁香、肉豆蔻香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 柠檬：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.5 花生仁：应符合 SB/T 10614 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	取适量样品放在白色瓷盘内，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	具有该产品应有的组织状态	
滋、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无不良气味	
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
氯化钠(以NaCl计)/(%)	≥ 60.0	GB/T 13025.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.9	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

- 3.4 食品添加剂
- 3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 3.4.2 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。
- 3.5 污染物限量
应符合 GB 2762 的规定。
- 3.6 农药残留限量
应符合 GB 2763 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 生产过程卫生要求
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。

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、氯化钠、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 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，影响产品质量时；
- 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

本品采用的包装材料应符合国家相关标准的要求，封口牢固、无渗漏。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 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。

5.4 贮存

产品常温贮存应贮存于清洁卫生、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。

在符合本标准规定的条件下，产品常温保质期为 24 个月。

Q/ZGJW

辽宁中广佳味食品有限公司企业标准

Q/ZGJW 0008S—2021

复合调味盐

2021-04 - 25 发布

2021- 05 - 27 实施

辽宁中广佳味食品有限公司 发 布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》编制。

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》制定，其它指标由产品实测值制定。其中铅的限量指标严于 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由辽宁中广佳味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：关莉莉。

本标准属首次发布。

复合调味盐

1 范围

本标准规定了复合调味盐的要求，检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用盐、黑胡椒、白胡椒、大蒜、柠檬、调料九里香、洋葱、香菜籽、迷迭香、百里香、香葱、甜罗勒、欧芹、芥末、甘牛至、辣椒、莳萝籽、孜然、花椒、大料、姜、高良姜、月桂、桂皮、花生仁、芝麻、姜黄、味精、丁香、肉豆蔻为原料，经粉碎或不粉碎、调配、混合、包装等工艺加工而成的复合调味盐。

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 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 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 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 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 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 13025.5 制盐工业通用试验方法 氯离子的测定
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- SB/T 10614 熟制花生（仁）
- 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 原料要求

- 3.1.1 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.2 黑胡椒、白胡椒、大蒜、调料九里香、洋葱、香菜籽、迷迭香、百里香、香葱、甜罗勒、欧芹、芥末、甘牛至、辣椒、莳萝籽、孜然、花椒、大料、姜、高良姜、月桂、桂皮、芝麻、姜黄、丁香、肉豆蔻香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 柠檬：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.5 花生仁：应符合 SB/T 10614 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	取适量样品放在白色瓷盘内，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	具有该产品应有的组织状态	
滋、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无不良气味	
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
氯化钠(以NaCl计)/(%)	≥ 60.0	GB/T 13025.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.9	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

- 3.4 食品添加剂
- 3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 3.4.2 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。
- 3.5 污染物限量
应符合 GB 2762 的规定。
- 3.6 农药残留限量
应符合 GB 2763 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 生产过程卫生要求
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。

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、氯化钠、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 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，影响产品质量时；
- 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

本品采用的包装材料应符合国家相关标准的要求，封口牢固、无渗漏。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 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

产品常温贮存应贮存于清洁卫生、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。在符合本标准规定的条件下，产品常温保质期为 24 个月。