

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 018P S- 2021 号

Q/ZGJW

辽宁中广佳味食品有限公司企业标准

Q/ZGJW 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。



2021-04-25 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》编写。

本标准的食品安全指标依据 GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病性细菌限量》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。

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、食用盐、茶叶、味精、食糖、蒜、陈皮、山楂、苏子、白果、白芷、茴香、香叶、桂枝、孜然、辣椒、八角、牛肉粉调味料、豆粉、熟制花生（仁）、芝麻、圆葱、葱为原料，经粉碎或不粉碎、调配、混合、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工而成的非即食固态复合调味料。

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 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 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/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 11761 芝麻
- 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 22267 孜然
- 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

GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
SB/T 10513 牛肉粉调味料
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 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 熟制花生（仁）：应符合 SB/T 10614 的规定。
- 3.1.6 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.7 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.8 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.9 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.10 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.11 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.12 豆粉、圆葱、葱、蒜、茶叶、陈皮、山楂、苏子、白果、白芷、茴香、香叶：应符合 GB 2762、GB 2763 和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	香味浓郁，无不良滋、气味，具有该产品特有的滋味	
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
水分 / (%)	≤ 20.0	GB 5009.3

食盐（以NaCl计）/（%）	≤	30.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以N计）/（g/100g）	≥	0.01	GB 5009.235
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	2.9	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、水分、食盐、氨基酸态氮、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；

- 产品定型投产时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 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；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 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。

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 18 个月。
