

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0038 S- 2022 号

Q/SWS

沈阳市西塔万盛食品加工厂企业标准

Q/SWS 0002S—2022

代替 Q/SWS 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。



2021-12-21 发布

2022-01-24 实施

沈阳市西塔万盛食品加工厂 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格》编写。

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》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标依据产品实测值制定。其中，铅指标严于GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由沈阳市西塔万盛食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：宋垚。

本标准替代2021年09月24日实施的Q/SWS0002S-2021《固态复合调味料》标准。

本标准与Q/SWS0002S-2021相比主要变化如下：

-----修改了水分指标

-----修改了微生物指标

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

-----Q/SWS0002S-2021

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。

本标准适用于以辣椒粉、孜然粉、芝麻、花生粉、紫苏粉、黄豆粉、香葱粉为原料，以食用盐、味精、白砂糖、香辛料为辅料，经配料、搅拌、包装而制成的固态复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 317 白砂糖
- 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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 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 11761 芝麻
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

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 辣椒粉：应符合GB/T 30382的规定。

3.1.2 孜然粉：应符合GB/T12729.1和GB/T 15691的规定。

3.1.3 芝麻：应符合GB/T 11761的规定。

3.1.4 花生粉：应符合GB 19300的规定。

3.1.5 紫苏粉、黄豆粉：应符合GB 2762、GB 2763及食品相关标准的规定。

3.1.6 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

3.1.7 味精：应符合GB/T 8967的规定。

3.1.8 白砂糖：应符合GB/T 317标准规定。

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磁盘内，在光线充足地方，目测色泽、组织状态、杂种，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味
组织状态	具有产品应有的组织形态	
滋味、 气味	具有产品应有的鲜、香、辣等滋味，无异味	
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	指 标	检验方法
水分/ %	≤ 16.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计）/g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.99	GB 5009.12

3.4 微生物限量

3.4.1 菌落总数、大肠菌群

表 3 菌落总数、大肠菌群

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3

注：a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。

3.4.2 致病菌限量

项 目	采样方案 a 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 第二法

注：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值

a 样品的分析与处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 22 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 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。

3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762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 生产加工过程

应符合GB 14881标准规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

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。检验合格并签发合格证明后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群、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时，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

产品经检验全部指标符合本标准要求时，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、运输与贮存

5.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191标准规定。

5.2 包装

产品内包装应符合相关要求，包装紧密。外包装采用瓦楞纸箱的，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

产品应贮存于常温、清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好的场所，包装箱底部应有10cm以上的垫板，离墙20cm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。

在符合本标准规定条件下，产品保质期为12个月。

