

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0281 S- 2022 号

# Q/SJT

## 沈阳九天食品有限公司企业标准

Q/SJT 0002S—2022

### 固态调味料

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。



2022-06-08 发布

2022-07-07 实施

沈阳九天食品有限公司 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》、GB 29921-2021 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。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》。

本标准由沈阳九天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵卉。

本标准属首次发布。

# 固态调味料

## 1 范围

本标准规定了固态调味料的要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以芝麻、花生等坚果与籽类食品、辣椒、孜然等香辛料、紫苏籽、大豆（粉）、食用盐、味精、牛肉粉调味料、食用淀粉、紫菜、咖喱粉、鸡粉调味料、白砂糖、小银鱼等动物性水产干制品、酵母加工制品等中的两种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂，经原料预处理、粉碎或不粉碎、调配、包装等工艺制作而成的固态调味料。

## 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 317 白砂糖
- 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 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 4789.4 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 11761 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

- GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
- GB/T 22266 咖喱粉
- GB/T 22267 孜然
- GB/T 23597 干紫菜
- 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）
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- 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 花生：应符合 SB/T 10614 的规定。
- 3.1.2 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.3 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.4 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.5 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.9 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.10 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.11 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.12 紫菜：应符合 GB/T 23597 的规定。
- 3.1.13 咖喱粉：应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.14 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.15 鸡精调味料：应符合 SB/T 10317 的规定。
- 3.1.16 小银鱼等动物性水产干制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.17 酵母加工制品：应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.18 大豆（粉）、紫苏籽、其他原料：应符合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	取适量样品放在玻璃器皿内，在光线充足的地方，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	具有原辅料混合加工后特有的状态	
滋味、气味	香味浓郁，具有该产品特有的滋味，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	理 化 指 标	检验方法
水分 / (%)	≤ 20.0	GB 5009.3
食盐 (以NaCl计) / (%)	≤ 25.0	GB 5009.44
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.95	GB 5009.12

## 3.4 微生物指标

即食类产品应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	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值得样品数;m为微生物指标可接受水平的限量值;M为微生物指标的最高安全限量值。

a 样品的分析及处理按 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相应的安全标准和有关规定。

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、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

产品内包装材料应符合国家相关标准的规定，封口严密、不得漏气。外包装用瓦楞纸箱的，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

产品常温贮存的，贮存场所应清洁卫生、通风、干燥、阴凉；冷藏贮存的，贮存温度为0-4℃；冷冻贮存的，贮存温度应低于-18℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期按标签标示执行。

