

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010367 S-2021 号

Q/SJPX

沈阳九品鲜食品有限公司企业标准

Q/SJPX 0003S-2021

固体调味料

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。

2021-07-09 发布

2021-09-06 实施

沈阳九品鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准按照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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 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，其中铅限量指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其它指标根据产品实际测定值制定。

本标准由沈阳九品鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张欣

本标准属首次发布。

固体调味料

1 范围

本标准规定了固体调味料的要求，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以熟孜然粉、芝麻粉、苏子粉、食糖、黄豆面、熟花生、豆制品、脱水蔬菜、干制食用菌、藻类干制品、高丽菜、辣椒面、食用盐、牛肉调味粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、蒜粉、味精、黑（或白）胡椒粉、香辛料中的一种或几种为原料，添加/不添加食品添加剂，经调配、混合、包装制成的固体调味料。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 食品企业通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 22267 孜然
NY/T 1045-2014 绿色食品 脱水蔬菜
GB 7096-2014 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB/T 22165-2008 坚果炒货食品通则
GB 19643-2016 食品安全国家标准 藻类及其制品
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 30382 辣椒（整的或粉状）
NY/T 455 胡椒
NY/T 954 小粒黄豆
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
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 原辅料要求

- 3.1.1 孜然粉：应符合 GB/T 22267 的规定
- 3.1.2 芝麻：应并符合 GB/T 11761、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定
- 3.1.3 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定
- 3.1.4 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定
- 3.1.5 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定
- 3.1.6 蒜、苏子：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定
- 3.1.7 辣椒粉：应符合 GB/T30382 的规定。
- 3.1.8 胡椒：应符合 NY/T 455 的规定
- 3.1.9 黄豆：应符合 NY/T 954、2715 的规定
- 3.1.10 食用盐：应符合 GB 2721 的规定
- 3.1.11 味精：应符合 GB 2720 的规定
- 3.1.12 饮用水：应符合 GB 5749 的规定
- 3.1.13 脱水蔬菜：应符合 NY/T 1045-2014 的规定
- 3.1.13 熟花生：应符合 GB/T 22165-2008 的规定
- 3.1.14 干制食用菌：应符合 GB 7096-2014 的规定
- 3.1.15 藻类干制品：应符合 GB 19643 的规定
- 3.1.15 其他原辅料：应符合相关标准的规定

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	具有产品应有色泽	取适量试样置于白瓷盘中,在自然光线 下观察色泽、组织形 态、杂质、闻其气味
滋、气 味	具有产品特有的滋、气味,无异味	
组织形态	固态	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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/(%) $\leq$	15	GB5009.3
食盐(以NaCl计)/(g/100g) $\leq$	20	GB 5009.44
总砷(以As计)/(mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg) $\leq$	0.98	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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:样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定

3.10 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前需经企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

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。

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规定逐批检验，检验合格后，并附上产品质量合格证的产品方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、食盐。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目应包括本标准规定全部项目。

4.4.2 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) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 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

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.5.2 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。若复验项目仍有一项不合格，则判该产品为不合格品。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

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

5.2 包装

产品内包装应符合 GB 4806.7 和相关标准的规定。外包装用符合 GB/T 6543 要求的瓦楞纸箱。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，禁止与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品存放应离地 10cm 以上、离墙 20cm 以上，严禁有毒、有害、有异味的物品混放。

在符合本标准规定的条件下常温保质期为 12 个月。
