

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0115 S- 2022号

Q/SHM

沈阳海铭食品有限公司企业标准

Q/SHM 0002S—2022

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。



2022-03-07 发布

2022-04-11 实施

沈阳海铭食品有限公司 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》。

本标准由沈阳海铭食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙暘。

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。

本标准适用于以辣椒粉、孜然粉、芝麻粉、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/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。

