

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010397 S-2021 号

Q/SWS

沈阳市西塔万盛食品加工厂企业标准

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。



2021-08-24 发布

2021-09-24 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则》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，其它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、花生粉、紫苏粉为原料，以食用盐、味精、白砂糖为辅料，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 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 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 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/T 12729.1 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：应符合 GB 2762、GB 2763 及食品安全相关标准的规定。

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 的规定。

3.3 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	

3.4 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 / (%)	≤ 15.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计） / (%)	≤ 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

3.5 微生物指标

3.5.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 的规定。

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、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,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

产品内包装应符合国家相关产品要求,包装严密。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 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,产品保质期为 12 个月。