

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010164 S-2022 号

Q/SFS

丰澍（沈阳）食品科技有限公司企业标准

Q/SFS 0001S—2022

烹炸调味料

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。



2022-03-10 发布

2022-04-28 实施

丰澍（沈阳）食品科技有限公司 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》编写。

本标准的安全指标依据 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其它指标由产品实测值制定。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》。

本标准由丰澍（沈阳）食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：迟羽飞。

本标准属首次发布。

批

烹炸调味料

1 范围

本标准规定了烹炸调味料的要求，检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉、食用淀粉、玉米粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大米粉、麦芽糊精、饮用水、植物油、奶油、起酥油、香辛料（粉）、食用盐、食品加工用酵母、味精、食糖中的两种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂，经配料、混合、和面或不和面、发酵或不发酵、膨化或不膨化、冷却或不冷却、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工而成的非即食的烹炸调味料。

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 1355 小麦粉

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 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/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 10463 玉米粉

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 食品生产通用卫生规范

GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB/T 20884 麦芽糊精

GB/T 22493 大豆蛋白粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

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 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.3 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

3.1.4 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.7 奶油：应符合 GB 19646 的规定。

3.1.8 起酥油：应符合 GB 15196 的规定。

3.1.9 香辛料（粉）：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。

3.1.10 食品加工用酵母：应符合 GB 31639 的规定。

3.1.11 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.12 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.13 大豆粉、大米粉：应符合相关标准的规定。

3.1.14 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。

3.1.15 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 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	取适量样品放在白瓷盘内，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	碎片状或粉状	
滋、气味	具有该产品特有的滋、气味，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
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.98	GB 5009.12-2017
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.4.2 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。

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 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。

3.7 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该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

本品采用的包装材料应符合国家相关标准的要求，封口牢固、无渗漏。外包装采用瓦楞纸箱，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，应贮存于清洁卫生、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，产品常温保质期为 18 个月。