

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0395 S-2021 号

Q/XBY

沈阳市鑫百源食品有限公司企业标准

Q/XBY 0002S-2021

半固态复合调味料

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。

2021-08-16 发布

2021-09-22 实施

沈阳市鑫百源食品有限公司 发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》制定。

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》给出的规则编制。

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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定、GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》。其中铅限量指标严于国家标准。其它指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳市鑫百源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张秀春。

本标准属首次发布。

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以香辛料、调味品、酱类、复合调味料中的两种或多种为原料，选择性添加食用盐、味精、食糖、食用葡萄糖、麦芽糖、植脂末、食用淀粉、大豆蛋白粉、酵母提取物、食用植物油、食用动物油脂、白酒、黄酒、醪糟汁、蜂蜜、肉及肉制品、水产及水产制品、蛋与蛋制品、食用菌及其制品、坚果及籽类制品、果蔬及其制品、豆瓣、豆豉、腐乳、韭菜花，选择性添加食品添加剂、复配食品添加剂、食用香精，经预处理、混合调配、熟制、包装等工艺制成的半固态复合调味料。

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 191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

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 4789.1 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- 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/T 13662 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- 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 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- SB/T 10170 腐乳
- QB/T 4791 植脂末
- 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 香辛料、调味品：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691、GB 10133 和相关的规定。
- 3.1.2 酱类：应符合 GB 2718 和相关的规定。
- 3.1.3 复合调味料：应符合 GB 31644 和相关的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 和相关的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 和相关的规定。
- 3.1.6 食糖：应符合 GB 13104 和相关的规定。
- 3.1.7 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 和相关的规定。
- 3.1.8 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 和相关的规定。
- 3.1.9 植脂末：应符合 QB/T 4791 和相关的规定。
- 3.1.10 食用淀粉：应符合 GB 31637 和相关的规定。
- 3.1.11 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 和相关的规定。
- 3.1.12 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 和相关的规定。
- 3.1.13 植物油；应符合 GB 2716 和相关的规定。
- 3.1.14 食用动物油脂：应符合 GB 10146 和相关的规定。
- 3.1.15 白酒：应符合 GB 2757 和相关的规定。
- 3.1.16 黄酒：应符合 GB 13662 和相关的规定。
- 3.1.17 蜂蜜：应符合 GB 14963 和相关的规定。
- 3.1.18 肉及肉制品：应符合 GB 2707、GB 2726 和相关标准的规定。
- 3.1.19 水产及水产制品：应符合 GB 2733、GB 10136、GB 19643 和相关的规定。
- 3.1.20 蛋与蛋制品：应符合 GB 2749 和相关的规定。
- 3.1.21 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 和相关的规定。
- 3.1.22 坚果及籽类制品：应符合 GB 19300 和相关的规定。
- 3.1.23 果蔬及其制品：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关的规定。
- 3.1.24 豆瓣：应符合 GB 1352 和相关的规定。
- 3.1.25 腐乳：应符合 SB/T 10170 和相关的规定。
- 3.1.26 韭菜花：应符合 GB 2714 和相关的规定。
- 3.1.27 醪糟汁、豆豉：应符合 GB 31644、GB 2762 和相关的规定。
- 3.1.28 食品添加剂：应符合 GB 2760 和相关的规定。
- 3.1.29 复配食品添加剂：应符合 GB 26687 和相关的规定。
- 3.1.30 食用香精：应符合 GB 30616 和相关的规定。
- 3.1.31 生产用水：应符合 GB 5749 和相关的规定。
- 3.1.32 其他生产用辅料：应符合相关的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有产品应有色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品特有的滋味和气味，无异味、无异嗅	
状 态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分/ (g/100g) ≤	80	GB 5009.3
氯化物 (以 Cl ⁻ 计) / (g/100g) ≤	30.0	GB 5009.44
^a 过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
^b 酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	3	GB 5009.229
总砷 (以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.98	GB 5009.12
^c 黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22

a、b 仅限含油的产品；c 仅限以酿造酱、酱油、食醋为主要原料的产品。

3.4 微生物指标、致病菌限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标、致病菌限量

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 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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
^b 副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。
b 仅适用于水产调味品。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和国家相关规定。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌霉素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 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。

3.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格、同一生产日期的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为本标准中的感官要求、水分、氯化物、酸价（仅限含油产品）、过氧化值（仅限含油产品）、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式试验

4.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，当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

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，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、运输和贮存

5.1 标志、标签

产品标志、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

产品内包装材料采用塑料制品，应符合 GB 4806.7 的规定。塑料与铝箔复合膜、袋应符合 GB/T 28118 的规定。包装袋应封口严密、无漏气。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输车辆必须保持车厢内清洁干燥，产品采用专用运输，并不得与有毒、有异味的物品混装混运。搬运一般不得在大雨天进行，如遇特殊情况，必须用不透水的防雨布严密遮盖。搬运中必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛摔。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。
