

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010506 S- 2021 号

Q/SCL

沈阳春兰老王头调料有限公司企业标准

Q/ SCL0002S-2021

炖（卤）、（酱）肉复合调味料

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。



2021-11-04 发布

2021-12-02 实施

沈阳春兰老王头调料有限公司 发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件的编写依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》制定，其中铅限量指标严于国家标准。

本文件由沈阳春兰老王头调料有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：种婷。

本文件属首次发布。

炖（卤）、（酱）肉复合调味料

1 范围

本文件规定了炖（卤）、（酱）肉复合调味料的要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于肉蔻、丁香、大料、花椒、肉桂、陈皮、香叶、山奈、茴香、干姜、白芷、砂仁、陈皮、枸杞、冰糖等香辛料为原料，经精选、调配、粉碎或不粉碎、混合、包装而制成的非即食类炖（卤）、（酱）肉复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T191 包装储运图示标志

GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量

GB4806.7 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品

GB5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定

GB5009.4 食品安全国家标准食品中灰分的测定

GB5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB7096 食品安全国家标准食用菌及其制品

GB7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T12729.1 香辛料和调味品名称

GB/T 35883 冰糖

GB14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

GB/T15691 香辛料调味品通用技术条件

JJF1070 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 产品分类

产品按用途和成分不同可分为炖肉料复合调味料、炖鱼料复合调味料、炖鸡料复合调味料、炖煮肉（排骨）料复合调味料、炖煮牛羊肉料复合调味料、炖煮鸡肉料复合调味料、卤肉料复合调味料、酱肉料复合调味料。

3.1 炖肉料复合调味料

以肉蔻、丁香、大料、花椒、肉桂、陈皮、香叶、茴香、白芷为主料，经精选、调配、粉碎或不粉碎、混合、包装而制成的炖肉料复合调味料。

3.2 炖鱼料复合调味料

以大料、花椒、肉蔻、肉桂、丁香、香叶、茴香、干姜为主料，经精选、调配、粉碎或不粉碎、混合、包装而制成的炖肉料复合调味料。

3.3 炖鸡料复合调味料

以肉蔻、丁香、大料、花椒、肉桂、陈皮、香叶、茴香、干姜为主料，经精选、调配、粉碎或不粉碎、混合、包装而制成的炖鸡料复合调味料。

3.4 炖煮肉（排骨）料复合调味料

以大料、花椒、肉桂、丁香、肉蔻、香叶、茴香、白芷、干姜、陈皮、砂仁为主料，经精选、调配、粉碎或不粉碎、混合、包装而制成的炖煮肉（排骨）料复合调味料。

3.5 炖煮牛羊肉料复合调味料

以大料、花椒、肉桂、丁香、肉蔻、香叶、茴香、白芷、干姜、砂仁、陈皮为主料，经精选、调配、粉碎或不粉碎、混合、包装而制成的炖煮牛羊肉料复合调味料。

3.6 炖煮鸡肉料复合调味料

以肉蔻、丁香、大料、花椒、肉桂、陈皮、香叶、茴香、干姜、白芷、砂仁、陈皮为主料，经精选、调配、粉碎或不粉碎、混合、包装而制成的炖煮鸡肉料复合调味料。

3.7 卤肉料复合调味料

以肉桂、大料、花椒、丁香、枸杞、香叶、茴香、山奈、白芷、陈皮、干姜、冰糖为主料，经精选、调配、粉碎或不粉碎、混合、包装而制成的卤肉料复合调味料。

3.8 酱肉料复合调味料

以肉桂、大料、花椒、丁香、香叶、茴香、山奈、陈皮、冰糖为主料，经精选、调配、粉碎或不粉碎、混合、包装而制成的酱肉料复合调味料。

3.9 酱料复合调味料包

以肉桂、大料、花椒、丁香、香叶、茴香、山奈为主料，经精选、调配、粉碎或不粉碎、混合、包装而制成的酱料复合调味料。

3.10 卤料复合调味料包

以肉桂、大料、花椒、丁香、香叶、茴香、山奈、冰糖为主料，经精选、调配、粉碎或不粉碎、混合、包装而制成的卤料复合调味料。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 肉蔻、丁香、大料、花椒、肉桂、陈皮、香叶、山奈、茴香、干姜、白芷、砂仁、陈皮等香辛料应符合 GB/T12729.1 和 GB/T15691 的规定。

4.1.2 枸杞应符合 GB/T18672 的规定。

4.1.3 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

4.2 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	取适量样品放在玻璃器皿内，在光线

组织状态	均匀的小颗粒状	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
滋、气味	香味浓郁, 无不良滋气味, 具有该产品特有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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/(%) ≤	25.0	GB5009.3
总灰分/(%) ≤	10	GB5009.4
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	2.9	GB5009.12

4.4 污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

4.5 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 JJF1070 规定的方法测定。

4.6 生产加工过程

应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺, 同一班次生产的同品种的产品为一批。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。

5.3 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。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次, 有下列情况应进行型式检验

- 产品定型投产时;
- 停产 3 个月以上恢复生产时;
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时
- 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;

5.5 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。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB7718、GB28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

产品包装袋应符合国家相关产品要求,内包装材料应符合 GB9683 标准规定的复合食品包装袋或符合 GB4806.7 标准规定的塑料袋(瓶)包装。外包装采用瓦楞纸箱,应符合 GB/T6543 的规定。

6.3 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。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好的场所,包装箱底部应有 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。

在符合本文件规定的条件下,产品保质期为 18 个月。
