

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0030 S- 2022 号

Q/SHS

沈阳红梅食品有限公司企业标准

Q/SHS 0001S—2022

代替 Q/SHS 0001S-2019

固态调味料

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。



2021-12-03 发布

2022-01-19 实施

沈阳红梅食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准依据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据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》和GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制订。其他指标根据产品实测值制订。

本标准与Q/SHS 0001S—2019《固态调味料》的主要差异：

——对引用文件和执行标准进行了更新。

——调整了食盐和致病菌限量指标。

本标准由沈阳红梅食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘姮、胡利军。

本标准所代替历次标准版本发布情况为：

——Q/SHS 0001S—2019。

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖（或绵白糖或葡萄糖或冰糖）以及复合调味料中的两种或两种以上调味料为主要原料，添加（或不添加）淀粉、小麦粉、麦芽糊精、畜禽肉、水产、水果、蔬菜、食用菌等及其制品、酵母抽提物、香辛料、酱油、食醋、酿造酱等调味料、植物油、食用动物油脂、食品用香精，添加（或不添加）增味剂（呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠）、酸度调节剂（柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸）、甜味剂（乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、阿斯巴甜、甜菊糖苷）、增稠剂（羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉）、抗结剂（二氧化硅）、膨松剂（碳酸氢钠）、着色剂（姜黄、柠檬黄、日落黄、辣椒红、红曲红、焦糖色），经原料处理、调配、包装工序加工而成的固态调味料。

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 317 白砂糖
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 1535 大豆油
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
- GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红（含第1号修改单）
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- 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 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB/T 8608 低筋小麦粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- 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/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 29927 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉
- GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
- GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 35583 冰糖
- SB/T 10371 鸡精调味料
- NY/T 1045 绿色食品 脱水蔬菜

Q/KDDY 0008S-2019 蛋黄粉制品

Q/XFN 0001S-2018 鸡肉粉

Q/XFN 0002S-2017 食用鸡油

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 产品分类

根据原料成分的不同，产品分为：风味汤料和其他固体复合调味料。

3.1 风味汤料：是以食用盐、味精、白砂糖（或绵白糖或葡萄糖或冰糖）中的两种或两种以上调味料为主要原料，添加或不添加淀粉、麦芽糊精、畜禽肉、水产、水果、蔬菜、食用菌等及其制品、酵母抽提物、香辛料、酱油、食醋、酿造酱等调味料、植物油、食用动物油脂、食品用香精，食品添加剂（呈味核苷酸二钠、二氧化硅、焦糖色、柠檬酸），经原料处理，调配，加工而成的固态调味料。

3.2 其他固体复合调味料：是以食用盐、味精、白砂糖（或绵白糖或葡萄糖或冰糖）以及复合调味料中的两种或两种以上调味料为主要原料，添加（或不添加）淀粉、小麦粉、麦芽糊精、畜禽肉、水产、水果、蔬菜、食用菌等及其制品、酵母抽提物、香辛料、酱油、食醋、酿造酱等调味料、植物油、食用动物油脂、食品用香精，添加或不添加增味剂（呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠）、酸度调节剂（柠檬酸，柠檬酸钠，DL-苹果酸），甜味剂（阿斯巴甜、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷）、增稠剂（羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉）、抗结剂（二氧化硅）、膨松剂（碳酸氢钠）、着色剂（姜黄、柠檬黄、日落黄、辣椒红、红曲红、焦糖色）、经原料处理、调配、加工而成的固态调味料。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.1.5 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.6 单晶冰糖：应符合 GB/T 35583 的规定。
- 4.1.7 多晶冰糖：应符合 GB/T 35583 的规定。
- 4.1.8 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.9 小麦粉：应符合 GB/T 8608 的规定。
- 4.1.10 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.11 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。

- 4.1.12 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.13 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.14 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.15 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.16 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.17 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.18 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.19 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.20 蛋黄粉：应符合 Q/KDDY 0008S-2019 的规定。
- 4.1.21 鸡肉粉：应符合 Q/XFN 0001S-2018 的规定。
- 4.1.22 食用鸡油：应符合 Q/XFN 0002S-2017 的规定。
- 4.1.23 脱水蔬菜：应符合 NY/T 1045 的规定。
- 4.1.24 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.25 呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.26 5'-肌苷酸二钠：应符合 GB 1886.97 的规定。
- 4.1.27 琥珀酸二钠：应符合 GB 29939 的规定。
- 4.1.28 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.29 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.30 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 4.1.31 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的规定。
- 4.1.32 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.33 阿斯巴甜：应符合 GB 1886.47 的规定。
- 4.1.34 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的规定。
- 4.1.35 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 4.1.36 氧化淀粉：应符合 GB 29927 的规定。
- 4.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的规定。
- 4.1.38 氧化丙基淀粉：应符合 GB 29933 的规定。
- 4.1.39 二氧化硅：应符合 GB 25576 的规定。
- 4.1.40 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.41 姜黄：应符合 GB 1886.60 的规定。
- 4.1.42 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。
- 4.1.43 日落黄：应符合 GB 6227.1 的规定。
- 4.1.44 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。
- 4.1.45 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。

4.1.46 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有主料和辅料混合后产品固有的色泽	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察组织状态、色泽和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋、气味	具有本品应有的滋味和气味，无霉变味，无异臭异味	
组织形态	颗粒状/结晶状/粉末状/块状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
	风味汤料	其他固体复合调味料	
水分/(%) ≤	10.00		GB 5009.3 第一法
食盐(以氯化钠计)/(g/100g) ≤	35.00	60.00	SB/T 10371 中 5.2.2
谷氨酸钠/(g/100g) ≥	5.00	2.00	SB/T 10371 中 5.2.1
总氮(以氮计)/(g/100g) ≥	0.30	0.10	SB/T 10371 中 5.2.5
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5		GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	1.0		GB 5009.12

4.4 微生物指标

4.4.1 指示菌指标

应符合表3的规定。

表3 指示菌指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/g) ≤	15000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g) ≤	150	GB/T 4789.3-2003

4.4.2 致病菌限量指标

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
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 第二法

注：1. 样品的采集和处理按GB 4789. 1执行；
 2. 采样方案按GB 29921表1规定执行。n为同一批次产品应采集的样品件数，c为最大可允许超出m值的样品数，m为致病菌指标可接受水平的限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案），M为致病菌指标的最高安全限量值。
 3. 表中“m=0/25g”代表“不得检出每25g”。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量按JJF 1070标准规定的方法测定。

4.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅材料、包装物须经厂品管部门查验供方提供的合格证明并按照相应的标准进行进货检验，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格产品为一批。从每批产品的不同部位随机抽取10包（桶），分别用于检验和留样。微生物样品的处理按照GB 4789. 1执行。

5.3 出厂检验

产品出厂前须由生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发质量合格证的产品方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、水分、食盐、谷氨酸钠、总氮、菌落总数、大肠菌群、净含量偏差。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3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时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- 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。

5.5 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。但微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

应符合GB 7718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。

6.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全的标准和要求。与食品直接接触的内包装物应达到食品级要求，符合GB 9683的规定，运输包装应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装运输。产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋。

6.4 贮存

产品应贮存在通风、干燥、阴凉的仓库内。避免太阳暴晒，不能与有毒、有害有异味或影响产品质量的物品混装混放。产品贮存时应隔墙离地各10cm以上。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。

