辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0139 S- 2016 号
标准有效期截止至 2019年08月29日

Q/SLW

沈阳老王头（者兴）调料有限公司企业标准

Q/SLW 0001S-2016

复合调味料

2016-08-01 发布　　2016-08-30 实施

沈阳老王头（者兴）调料有限公司　发布

前　言

本标准按照GB/T1.1-2009《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 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定。其它指标根据产品实测值确定。

本标准由沈阳老王头（者兴）调料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王亚非。

本标准属首次发布。

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的产品分类、要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以香辛料为主料，以食用盐、味精、茶叶、小麦粉、玉米淀粉为辅料，经选料、过筛、混合搅拌制成的复合调味料。

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 1355 小麦粉

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 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 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B1 的测定

GB 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 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 5018 茶叶生产技术规程

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

产品按原料和用途不同分类。

3.1 烧烤料：以香辛料（孜然、芝麻、辣椒）为主料，以食用盐、味精为辅料，经选料、过筛、混合搅拌制成的复合调味料。

3.2 茶蛋料：以香辛料（花椒、大料、丁香、茴香）为主料，以茶叶为辅料，经选料、过筛、混合搅拌制成的非即食复合调味料。

3.3 炸鸡粉：以香辛料（香叶、丁香、肉桂、砂仁、胡椒粉）为主料，以小麦粉、玉米淀粉为辅料，经选料、过筛、混合搅拌制成的非即食复合调味料。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 味精：应符合GB/T 8967的规定。

4.1.2 食用盐：应符合GB 5461的规定。

4.1.3 香辛料：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 的规定。

4.1.4 茶叶：应符合 GB 2762、GB 2763 、NY/T 5018及国家相关标准的规定。

4.1.5 玉米淀粉：应符合GB/T 8885的规定。

4.1.6 小麦粉：应符合GB 1355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	要　　求
色　　泽	具有该产品应有的色泽
滋、气味	具有该品种应有的滋味、气味、无异味
形　　态	粉末状
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		要　　求		
		烧烤料	茶蛋料	炸鸡粉
水分/（g/100g）	≤	14		
食盐（以NaCl计）/（g /100 g）	≤	22.0	28	5.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	2.0	3.0	1.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5		
[a]黄曲霉毒素B_1/（μg/kg）	≤	5.0		
注：a仅用于炸鸡粉的检测项目。				

4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

4.4.2 食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.7 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。

5 试验方法

5.1 感官要求

色泽、状态、杂质：自然光线下目测。气味：采用鼻嗅法鉴别。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 食盐

按GB/T 12457规定的方法测定。

5.2.3 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.5 黄曲霉毒素 B_1

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

5.3 净含量

按 JJF 1070 规定方法测定。

6 检验规则

6.1 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验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

6.2 组批与抽样

以同原料、同配方、同工艺一次投料生产包装完好的产品为一批，可以从每批产品的不同部位随机抽取一定数量的样品（应能满足检验需要）分成两份，一份用于检验，另一份留样备检。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂须经公司质量检验部门按本标准规定进行检验，合格后签发产品合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.4.2 正常生产时每半年进行一次，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。

6.5 判定规则

检验结果中如有不合格项，应加倍取样对不合格项目进行复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标志应符合 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。

7.2 包装

包装材料采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 的规定。采用聚乙烯成型品，应符合 GB 9687 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。包装要求封口严密，不得渗漏。

7.3 运输

运输工具要清洁卫生，运输时避免日晒、雨淋、重压等，严禁与有毒、有害、有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，防摔、防撞击。

7.4 贮存

产品贮存常温 18℃下阴凉、通风、干燥的库房内，防晒、防雨淋，不得露天堆放。库房内应设垫离架及防鼠设施，严禁与有毒、有害、有异味的物品共贮。

符合上述贮运条件下，产品保质期为 12 个月。