

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0007 S- 2017 号
标准有效期截止至 2024 年 02 月 12 日

Q/SXR

沈阳高新区香润饺子加工坊企业标准

Q/SXR 0001S-2017

调 味 料

2017-01-15 发布

2017-02-13 实施

沈阳高新区香润饺子加工坊 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《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。

本标准污染物限量依据 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；其中铅的指标严于国家标准。致病菌限量依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定；菌落总数、大肠菌群参照 GB10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》制定，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳高新区香润饺子加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：王欣。

本标准属首次发布。

调 味 料

1 范围

本标准规定了调味料的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以牛肉、鸡肉、猪肉、冰糖、白砂糖、食用植物油、食用盐为主要原料，以辣椒面、蚝油、麻油、料酒、牛肉粉调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、芝麻、枸杞、淀粉、糯米粉、番茄酱、大蒜、鲜辣椒、胡萝卜、土豆、洋葱、酿造酱油、食醋、香辛料、面酱为辅料，添加食品添加剂山梨酸钾，经配料、搅拌、熬煮、包装等工艺加工而成的调味料。

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 317 白砂糖

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准

GB 2715 粮食卫生标准

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2719 食醋卫生标准

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 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 4789.10 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 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

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 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 8884 马铃薯淀粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
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 16869 鲜、冻禽产品
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB 18186 酿造酱油
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
NY/T 956 番茄酱
QB/T 1173 单晶体冰糖
SB/T 10005 蚝油
SB/T 10296 甜面酱
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10415 鸡粉调味料
SB/T 10416 调味料酒
SB/T 10513 牛肉粉调味料
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》
农业部公告(2002)第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》

3 产品分类

产品根据原料及组织状态不同分类。

3.1 液态调味料

以牛肉、鸡肉、猪肉、冰糖、白砂糖、食用植物油、食用盐、水为主要原料,以辣椒面、蚝油、调味料酒、牛肉粉调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、芝麻、枸杞、淀粉、酿造酱油、食醋、香辛料为辅料。添加食品添加剂山梨酸钾,经配料、搅拌、熬煮、包装等工艺加工而成的液态调味料。

3.2 半固态调味料

以猪肉、冰糖、白砂糖、食用植物油、食用盐、水为主要原料,以辣椒面、麻油、蚝油、调味料酒、牛肉粉调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、芝麻、淀粉、糯米粉、番茄酱、鲜辣椒、胡萝卜、土豆、洋葱、酿造酱油、食醋、香辛料、芝麻、面酱为辅料,加入食品添加剂山梨酸钾。经配料、搅拌、熬煮、包装等工艺加工而成的半固态调味料。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 猪肉：应符合GB 9959.1、GB/T 9959.2、GB 2707及农业部公告(2002)第235号的规定。
- 4.1.2 鸡肉：应符合GB 16869、GB 2762及农业部公告(2002)第235号的规定。
- 4.1.3 牛肉：应符合GB 2707、GB 2762及农业部公告(2002)第235号的规定。
- 4.1.4 冰糖：应符合QB/1173的规定。
- 4.1.5 白砂糖：应符合GB 317的规定。
- 4.1.6 食用植物油、麻油：应符合GB 2716的规定。
- 4.1.7 食用盐：应符合GB 5461的规定。
- 4.1.8 生产用水：应符合GB 5749的规定。
- 4.1.9 辣椒面、干辣椒：应符合GB/T 30382的规定。
- 4.1.10 蚝油：应符合SB/T 10005的规定。
- 4.1.11 调味料酒：应符合SB/T 10416的规定。
- 4.1.12 牛肉粉调味料：应符合SB/T 10513的规定。
- 4.1.13 鸡粉调味料：应符合SB/T 10415的规定。
- 4.1.14 鸡精调味料：应符合SB/T 10371的规定。
- 4.1.15 谷氨酸钠(味精)：应符合GB/T 8967的规定。
- 4.1.16 芝麻：应符合GB/T 11761的规定。
- 4.1.17 淀粉：应符合GB/T 8884或GB/T 8885的规定。
- 4.1.18 鲜辣椒、胡萝卜、洋葱：应符合GB 2762、GB 2762的规定。
- 4.1.19 酿造酱油：应符合GB/T 18186的规定。
- 4.1.20 食醋：应符合GB 2719的规定。
- 4.1.21 香辛料：应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691的规定。
- 4.1.22 糯米粉：应符合GB 2715、GB 2762、GB 2763及国家食品安全相关标准的规定。
- 4.1.23 甜面酱：应符合SB/T 10296的规定。
- 4.1.24 番茄酱：应符合NY/T 956的规定。
- 4.1.25 山梨酸钾：应符合GB 1886.39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		检验方法
	半固态调味料	液态调味料	
色 泽	具有该品种应有的色泽		取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
滋、气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味		
组织状态	浓稠状固液混合体(膏状、酱状等)， 允许固液分层	液态，允许有少量聚集物或沉淀物	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

4.4 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
	液态调味品	半固态调味品	
食盐/(g/100g)			

4.5 微生物指标

4.5.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

致病菌指标	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 000 CFU/g	100 000 CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3 平板计数法
注 1：样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 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	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10(第二法)
注 1：样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.7.2 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。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 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 检验。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料及包装材料入库前应查验质量证明或检验，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

在原料及生产条件相同下，同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

5.2.2 抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的同一规格产品为一批。每批产品中随机抽取满足检验量样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证明方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、食盐、水分、菌落总数和大肠菌群。

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 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，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) 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。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.5.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。微生物指标不得复检。

5.5.3 除微生物指标外，其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍不合格，则判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《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

与食品直接接触的内包装物应达到食品级要求，采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 的规定，采用塑料食品袋，应符合 GB/T 10004 中食品包装的规定，外包装采用瓦楞纸箱或周转箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

产品运输设冷藏设施、运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在冷库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在符合本标准规定的条件下。自生产之日起，冷冻-18℃-22℃ 产品保质期为 10 个月；冷藏 0℃-4℃产品保质期为 3 个月。
