

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0744 S- 2016 号
标准有效期截止至 2019年12月5日

Q/SRY

沈阳仁义调料有限公司企业标准

Q/SRY 0004S-2016

固态复合调味料

2016-12-01 发布

2016-12-26 实施

沈阳仁义调料有限公司 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。

本标准污染物限量指标依据GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，菌落总数、大肠菌群指标参照NY/T 1886-2010《绿色食品 复合调味料》制定，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，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳仁义调料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石蕾。

本标准属首次发布。

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的产品分类,要求,试验方法,检验规则,标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食盐、味精、辣椒粉、紫苏、芝麻、香辛料为原料,添加食品添加剂柠檬酸、阿斯巴甜、呈味核苷酸二钠,经混合制成的固态复合调味料。

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 1987 食品添加剂 柠檬酸
- 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 5461 食用盐
- 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 11761 芝麻
- 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 22367 食品添加剂 天门冬酰苯胺氨酸甲酯(阿斯巴甜)
- GB/T 23183 辣椒粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
- 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

3.1 冷面料

以香辛料（白芝麻）、食盐、辣椒粉为原料，添加食品添加剂味精、柠檬酸、阿斯巴甜，经混合而成的固态复合调味料。

3.2 烧烤料

以香辛料（白芝麻、孜然、茴香）、辣椒粉、紫苏、食盐、味精为原料，经混合而成的固态复合调味料。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 规定。

4.1.2 芝麻：应符合 GB/T 11761 规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 规定。

4.1.4 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 规定。

4.1.5 紫苏：应符合 GB 2762、GB2763 及食品安全相关标准的规定。

4.1.6 柠檬酸：应符合 GB 1987 规定。

4.1.7 谷氨酸钠(味精)：应符合 GB/T 8967 规定。

4.1.8 阿斯巴甜：应符合 GB 22367 规定。

4.1.9 呈味核苷酸二钠：应符合 QB/T 2845 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
形 态	粉状，小颗粒状或片状
滋味和气味	具有该产品特有的滋气味，无异味
色 泽	具有该产品应有的色泽
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	指 标
水分/（g/100g） ≤	15
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g） ≤	50
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	1.0

4.4 微生物限量

应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

项 目		指 标
菌落总数/（CFU/g）	≤	8 000
大肠菌群/（MPN/g）	≤	0.3
注：仅适用于冷面料。		

表 4 致病菌限量

微生物指标	*采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	2	100	10000
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				
注：仅适用于冷面料。				

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

4.5.2 食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 标准规定执行。

4.8 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。

5 试验方法

5.1 感官要求

自然光线下目测色泽、状态、杂质、鼻嗅、口尝滋气味。

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。

5.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。

5.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10（第二法）规定的方法检验。

5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 入库检验

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业的质量检验部门按规定进行检查验收,合格后方可入库。

6.2 组批与抽样

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。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品应经企业质检部门检验合格并附有合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为本标准中感官要求、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群和净含量。

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 型式检验每半年进行一次,有下列情况应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 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。

6.5 判定规则

型式检验产品有不合格项时,应加倍抽样对不合格项复检,如仍不合格则判定该批产品不合格,微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品标签应符合 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。

7.2 包装

产品内包装材料采用复合食品包装袋,应符合 GB/T 10004 中食品包装袋的规定。外包装采用瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的规定。产品包装应整洁无破损。其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生,运输产品时应避免日晒、雨淋,不得与有害、有毒物、有异味、影响产品质量的物质混装混运。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风的库房内。产品离地 10cm 以上, 离墙 25cm 以上, 不得与有害、有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下, 自生产之日起, 产品保质期为 18 个月。
