

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0137 S- 2017 号

Q/SXS

沈阳市鑫森食品厂企业标准

Q/SXS 0001S-2017

湿面调味料包

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。

2017-06-06 发布

2017-06-27 实施

沈阳市鑫森食品厂 发布

湿面调味料包

1 范围

本标准规定了湿面调味料包的产品分类、要求、试验方法、包装、运输、贮存。

本标准适用于以猪肉、牛肉、菜籽油、干竹笋、酱油、辣椒面、芽菜、花生、芝麻为主料，以食用盐、白砂糖、甜面酱、酿造酱、大葱、姜、大蒜、生产用水为辅料，与调味品或调味料混合、调配或熬煮、杀菌等相应工艺加工，使用复合食品包装袋包装而成，适用湿面调味用的内置调味料包。

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/T 1532 花生

GB 1536 菜籽油

GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 2726 熟肉制品卫生标准

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 4789.4 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

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

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；真菌毒素限量依据 GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定；致病菌限量指标 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定；其他指标和分类参照 DB 31/2002—2012 食品安全地方标准《复合调味料》制定。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳市鑫森食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：林佰鑫。

本标准属首次发布。

3.1.2 调味包

主料：鸡精调味料、味精、姜、大蒜、香辛料（花椒、胡椒）。

3.2 半固体复合调味料包：酱料包、芽菜包。

3.2.1 酱料包

主料：猪肉、牛肉、豇豆、干竹笋；辅料：姜、大蒜、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、白砂糖、食用盐、酿造酱油、香辛料（花椒、孜然）、甜面酱、酿造酱、芝麻酱、菜籽油、香菇；食品添加剂乳酸链球菌素、氨基乙酸。

3.2.2 芽菜包

主料：芽菜；辅料：菜籽油、鸡精调味料、香辛料（花椒、孜然）、白砂糖、鸡粉调味料。

3.3 液体复合调味料包：酱油包、清油包、辣油包。

3.3.1 酱油包

主料：酱油；辅料：鸡精调味料、白砂糖、香辛料（花椒、孜然）、姜、大蒜、水、味精。

3.3.2 清油包

主料：菜籽油；辅料：香辛料（花椒、孜然）、大葱、姜、大蒜。

3.3.3 辣油包

主料：菜籽油、辣椒面；辅料：花椒油、熟芝麻、香辛料（花椒、孜然）。

4 要求

4.1 原料要求

所用原辅料应满足 GB 2761、2762、2763 的规定，并符合以下相应标准。

4.1.1 猪肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 牛肉：应符合 GB/T 17238 规定。

4.1.3 干竹笋：应符合 DB43/T 193 的规定。

4.1.4 酱油：应符合 GB 18186 的规定。

4.1.5 菜籽油：应符合 GB 1536 和 GB 2716 的规定。

4.1.6 辣椒面：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.7 芽菜：应符合 NY/T 872 的规定。

4.1.8 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.9 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.10 香菇：应符合 GH/T 1013 的规定。

4.1.11 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.12 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

4.1.13 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。

4.1.14 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。

4.1.15 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。

4.1.16 花椒油：应符合 DB51/T 493 的规定。

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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 11761 芝麻
GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
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 17238 鲜、冻分割牛肉
GB 18186 酿造酱油
GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)
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）
DB 43/T 193 绿色食品 干竹笋
DB 51/T 493 花椒油
GH/T 1013 香菇
LS/T 3220 芝麻酱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 872 芽菜
NY/T 1193 姜
QB 2394 食品添加剂 乳酸链球菌素
SB/T 10296 甜面酱
SB/T 10348 大蒜
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10415 鸡粉调味料
SB/T 10513 牛肉粉调味料
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

产品根据原料及组织状态不同分类。

3.1 固态复合调料包：调味包、调香包。

3.1.1 调香包

主料：花生、芝麻；辅料：食用盐。

表 2 理化指标

项 目	要 求							检验方法	
	固态 复合调料包		半固体 复合调味料包		液体复合调味料包				
	调味 包	调香 包	酱料 包	芽菜 包	酱油 包	清油 包	辣油 包		
水分/（%）	≤	10	5	55.0	80.0	——			GB 5009.3
总氮（以氮计）/（g/100g）	≥	2.0	——	1.0	——	1.0	——		GB 5009.5
酸价(以脂肪计)/（KOH）/（mg/g）	≤	——					3.0		GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/（g/100g）	≤	——					0.25		GB 5009.227
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	1.0							GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5							GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0							GB 5009.22 或 GB/T 18979

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定均以 CFU/g 或 CFU/L 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌和酵母	5	2	100	10000	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 平板计数法
注： 1. ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行； 2. 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； M为致病菌指标最高安全限量值。					

4.5 污染物限量和真菌毒素限量

4.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量要求

Q/SXS 0001S-2017

- 4.1.17 葱：应符合 NY/T 744 的规定。
 - 4.1.18 姜：应符合 NY/T 1193 的规定。
 - 4.1.19 大蒜：应符合 SB/T 10348 的规定。
 - 4.1.20 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
 - 4.1.21 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967 的规定。
 - 4.1.22 香辛料（花椒、孜然、胡椒）：应符合 GB/T 15691 的规定。
 - 4.2.23 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
 - 4.2.24 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
 - 4.1.25 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
 - 4.1.26 乳酸链球菌素：应符合 QB 2394 的规定。
 - 4.1.27 氨基乙酸(甘氨酸)：应符合 GB 25542 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
	固态复合调料包		半固体复合调味料包		液体复合调味料包			
	调味包	调香包	酱料包	芽菜包	酱油包	清油包	辣油包	
组织状态	颗粒状或粉末状，	固态，颗粒状、粉状	半固体，允许半固体、液体分层	固液混合体的浓稠状，可见芽菜组织，允许固液分层	不透明液态，允许固液分层	不透明黄褐色粘稠液体，允许固液分层	不透明粘稠液体，允许固液分层	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。
滋味、气味	具有该咸味、鲜味和产品固有的滋味和气味，无异味、无霉味	具有该产品应有的花生和芝麻的香气，无异味、无霉味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味、无霉味	具有该芽菜的固有气味和滋味，无异味、无霉味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味、无霉味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味、无霉味	具有辣椒的辣味和该产品应有的滋味，无异味、无霉味	
色 泽	棕绿色	浅黄色	具有该产品应有的色泽	棕色	褐色	黄褐色	红褐色	
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。

6.4 贮存

应贮存在常温、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。

在本标准规定的贮存条件下，产品保质期为 10 个月。

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号规定。净含量按 JJF 1070 标准规定的方法测定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

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

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

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、菌落总数、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验的项目包括本标准中规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每半年一次，有下列情况之一，亦应进行：

- 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。

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。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 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。

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，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒有害、有污染、有异味或影响产品质量的物品混装混运。