

Q/LZY

辽宁省中赢农副产品有限公司企业标准

Q/LZY 0002S-2021

固态复合调味料

2021-03-15 发布

2021-04-15 实施

辽宁省中赢农副产品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准的食品安全性指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁省中赢农副产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邬成博

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要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以辣椒、绵白糖、食用盐、八角、鸡精调味料、葱粉、蒜片、香叶、肉豆蔻、香辛料调味品、孜然、芝麻、紫苏籽、味精、花生仁、孜然粉、白砂糖、辣椒粉中几种为原料，添加（或）不添加食品添加剂谷氨酸钠，经配料、混合、包装等工艺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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 食品中总砷和无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 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 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 22267 孜然
- 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）
- GB/T 30387 月桂叶
- SB/T 10371 鸡精调味料
- 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》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 辣椒、辣椒粉：应符合GB/T 30382的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。
- 3.1.3 葱粉、蒜片：应符合 GB 2762、GB 2763 及相关食品安全国家标准的规定。
- 3.1.4 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.5 绵白糖、白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 八角、肉豆蔻、香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.8 香叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.9 紫苏籽、花生仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.10 味精、谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.11 孜然、孜然粉：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.12 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色 泽	具有每种产品应有的色泽	将试样平摊于白瓷盘内，在自然光线充足、无异味的环境中，目测观察色泽、组织状态和杂质，鼻嗅闻气味，品尝滋味。
组织状态	具有每种产品应用的状态	
滋味、气味	具有每种产品混合后特有滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
水分/(%)	≤ 20	GB 5009.3
氯化物（以 Cl ⁻ 计）/(%)	≤ 20	GB 5009.44
铅（以 Pb 计）/（mg kg）	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg kg）	≤ 0.5	GB 5009.11

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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/（CFU/g）	5	2	100	10 000	GB 4789.10第二法

注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1 和GB/T 4789.22执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按 JJF 1070 规定方法测定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 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。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验，检验合格并签发合格证后,方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、氯化物、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目应包括本标准规定规定的全部项目。

4.4.2 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) 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。

4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.5.2 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。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

预包装食品标签应符合 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。

5.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味。产品内包装材料采用食品塑料包装袋或塑料盒，应符合 GB 4806.7 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。包装封口应严密、牢固、整洁、不得有破损。

5.3 运输

运输过程中应轻拿轻放、避免日晒、雨淋和重压。运输工具应清洁卫生，严禁与有毒、有害、有异味物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的库房内。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 24 个月。

Q/LZY 0002S-2021