

Q/YCNY

抚顺一成农业科技有限公司企业标准

Q/YCNY0003S-2024

固态复合调味料

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

抚顺一成农业科技有限公司 发布

前言

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则进行编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》，其中铅指标要求严于国家标准规定。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁世雅达生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨铄。

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技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于芝麻、花生、大豆、葵花籽、食用盐、八角茴香、干姜、丁香、小茴香、砂仁、肉桂、肉豆蔻、辣椒、麻椒、花椒、孜然为选择性原辅料，再选择性添加食品添加剂谷氨酸钠、食用香精。经过预处理、加工、混合、包装等主要工艺加工制成的非即食固态复合调味料。

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（包括所有的修订单）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 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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 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/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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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》	
GB/T 1532	花生
GB/T 11761	芝麻
GB/T 1352	大豆
GB/T 11764	葵花籽

- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 30382 辣椒
- GB/T 30391 麻椒
- GB/T 30391 花椒
- GB/T 8967 谷氨酸钠
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB13104 食糖
- GB/T22267-2017 孜然
- 《中华人民共和国药典》2015年版一部，八角茴香
- 《中华人民共和国药典》2015年版一部，干姜
- 《中华人民共和国药典》2015年版一部，丁香
- 《中华人民共和国药典》2015年版一部，小茴香
- 《中华人民共和国药典》2015年版一部，砂仁
- 《中华人民共和国药典》2015年版一部，肉桂
- 《中华人民共和国药典》2015年版一部，肉豆蔻

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 辣椒：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 大豆：应符合 GB/T 1352 的规定。
- 3.1.4 葵花籽：应符合 GB/T 11764 的规定。
- 3.1.5 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.6 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.7 麻椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.8 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.9 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.10 孜然：应符合 GB/T22267-2017 的规定。
- 3.1.11 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.12 食糖：应符合 GB13104 的规定。
- 3.1.13 八角茴香：应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部八角茴香的规定。
- 3.1.15 干姜：应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部干姜的规定。
- 3.1.16 丁香：应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部丁香的规定。
- 3.1.17 小茴香：应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部小茴香的规定。
- 3.1.18 砂仁：应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部砂仁的规定。
- 3.1.19 肉桂：应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部肉桂的规定。
- 3.1.20 肉豆蔻：应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部肉豆蔻的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
----	----	------

色泽	具有本品相应的色泽	在自然光线下将样品平摊于白瓷盘内，目测色泽、组织形态、杂质。通过品尝和鼻闻，检查其滋味、气味。
气味和滋味	具有该产品加工后应有的气味和滋味，无异味	
性状	具有产品应有的状态，无霉变	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐/(g/100g)	≤30	GB 5009.44
水分/(g/100g)	≤15	GB 5009.3
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤5.0	GB/T 18979

3.4 致病菌限量

应符合表 3 的规定

表 3 致病菌限量指标

项目	采样方案 ^a 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	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注 a:样品的采样及处理按 GB4789.1 执行

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和规定。

3.5.2 食品添加剂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。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 净含量偏差

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

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业的质量检验部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批

同一批投料、同一班次，同一条生产线的包装完好的同一产品为一组批。

4.3 抽样

从每批次产品中随机抽取一定数量样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。抽取样品数量应满足检验要求。

4.4 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业的质量检验部门检验合格，并出具合格证方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、食盐、净含量。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.5.2 型式检验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；
- d) 国家食品安全监督部门提出要求时。

4.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求的，判该批为合格品。若有不合格项时，可以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。致病菌限量指标不得复检。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 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。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料有关标准规定。产品的内包装采用复合食品包装袋应符合 GB 9683 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定，捆扎应牢固，箱内应附有产品合格证。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，运输过程中避免日晒、雨淋。

5.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存于常温下、阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品应离墙、离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在常温贮存条件下，塑料袋或复合食品包装袋装产品保质期 6-12 个月。

Q/YCNY 0003S-2024

抚顺一成农业科技有限公司

《固态复合调味料》企业标准编制说明

1、目的：为适应经济发展和市场需求，提高人民生活水平，保证产品质量，保护消费者的合法权益，经过查询和检索，目前《固态复合调味料》既无国家标准，又无行业标准和地方标准。本企业根据《中华人民共和国标准化法》和《关于印发抚顺市食品安全企业标准备案办法的通知》（抚卫函[2014]105号）的要求，制定了《固态复合调味料》企业标准，作为指导生产、控制产品质量、检验和销售的依据。

2、标准主要内容制订依据：

（1）原辅料

辣椒：应符合GB/T 30382的规定；食用盐：应符合GB/T 5461的规定；花生：应符合GB/T 1532的规定；芝麻：应符合GB/T 11761的规定；大豆：应符合GB/T 1352 的规定；葵花籽：应符合GB/T 11764 的规定；麻椒：应符合GB/T 30391的规定；花椒：应符合GB/T 30391 的规定；孜然：应符合GB/T22267-2017的规定。八角茴香：应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部八角茴香的规定。干姜：应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部干姜的规定。丁香：应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部丁香的規定。小茴香：应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部小茴香的规定。砂仁：应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部砂仁的规定。肉桂：应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部

肉桂的规定。肉豆蔻：应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部肉豆蔻的规定。

（2）食品添加剂

谷氨酸钠：应符合GB/T 8967的规定；食用香精：应符合GB 30616的规定。

（3）生产工艺 以辣椒、芝麻、食用盐、花生、大豆、葵花籽、麻椒、花椒、孜然、八角茴香、干姜、丁香、小茴香、砂仁、肉桂、肉豆蔻为选择性原辅料；再选择性添加食品添加剂谷氨酸钠、食用香精。经过预处理、加工、混合、包装等加工制成的固态复合调味料。

3、标准编写的依据：本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则》给出的规则编写。

本标准中的感官要求根据本产品特点确定。本标准中的食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《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规定。其它指标根据产品实测值制定。试验方法采用了相关国家标准的规定；净含量及允差按照国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》确定；检验规则根据产品特点并参照类似产品相关要求而制定；标志、包装、运输、贮存的规定均执行了相关国家标准的规定。

4、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测指标值	引用标准的检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合引用依据
1	感官要求	1、色泽：具有该类 产品固有的色泽。2、 滋、气味：具有该产 品加工后应有气味 和滋味，无异味。3、 具有产品应有的状 态，无霉变，无正常 视力可见外来异物	根据产品特点确定	/	/
2	水分	≤15g/100g	根据产品实测值确 定	/	/
3	食盐（以 NaCl 计）	≤30g/100g	根据产品实测值确 定	/	/
4	总砷	≤0.5mg/kg	≤0.5mg/kg	GB 2762-2022《食品 安全国家标准 食品 中污染物限量》	符合
5	铅	≤0.9mg/kg	≤1.0mg/kg	GB 2762-2022《食品 安全国家标准 食品 中污染物限量》	严于
6	黄曲霉毒素 B ₁	≤5.0 μg/kg	≤5.0 μg/kg	GB 2761-2017《食品 安全国家标准 食品 中真菌毒素限量》	符合
7	沙门氏菌	采集样品数 (n)：5 最大允许超出 M 值 的样品数 (c)：0 可接受水平的限量 值 (m)：0 最高安全限量值 (M)：-	采集样品数 (n)：5 最大允许超出 M 值 的样品数 (c)：0 可接受水平的限量 值 (m)：0 (若非指 定，均以/25g 或 25ml 表示) 最高安全限量值 (M)：-	GB 29921-2021《食品 安全国家标准 食品 中致病菌限量》	符合
8	金黄色葡萄球 菌	采集样品数 (n)：5 最大允许超出 M 值 的样品数 (c)：1 可接受水平的限量 值 (m)：100 CFU/g 最高安全限量值	采集样品数 (n)：5 最大允许超出 M 值 的样品数 (c)：1 可接受水平的限量 值 (m)：100 CFU/g 最高安全限量值	GB 29921-2021《食品 安全国家标准 食品 中致病菌限量》	符合

Q/YCNY 0003S—2024

		(M): 1000 CFU/g	(M): 1000 CFU/g		
--	--	-----------------	-----------------	--	--