

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
210112 2019 S-2024 号
标准备案日期 2024年2月20日

Q/LLDSD

辽宁励达速冻食品有限公司
企业标准

Q/LLDSD 0002S-2024

固体调味料

2024-02-03 发布

2024-03-03 实施

辽宁励达速冻食品有限公司 发布

前 言

本标准按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》制定，其中铅指标要求严于国家标准规定。菌落总数、大肠菌群指标参照 T/LFSA 007-2021《团体标准 复合调味料》制定。其它指标根据产品实测值制定。

本食品企业标准由辽宁励达速冻食品有限公司提出并起草，适用于辽宁励达速冻食品有限公司固体调味料的生产加工。

本标准主要起草人：杨日鹏

本标准属首次发布。

固体调味料

1 范围

本标准规定了固体调味料的要求、检验规则、标志、包装、运输及储存。

本标准适用于以绵白糖、辣椒粉、味精、花生碎、芝麻粉、孜然粉、食用盐、香辛料为原料，添加食品添加剂5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚经原料预处理、配料、搅拌、包装工艺制成的固体调味料。

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 食品添加剂使用卫生标准
- 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 5009.44 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 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/T 1445 绵白糖
- GB/T 23183 辣椒粉
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 19300 熟花生碎
- GB/T 11761 芝麻粉
- GB/T 22267 孜然粉
- GB/T 5161 食用盐
- GB/T 15691 香辛料
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 4806 食品安全国家标准 食品接触用塑料及制品
- 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方法》
 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

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 3.1.2 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 熟花生粉：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.5 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.6 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.10 乙基麦芽酚：应符合 GB 1886.208 的规定。

3.2 感官要求

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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，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，品尝其滋味。
滋味、气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

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 / (%)	≤ 30.0	GB 5009.3
氯化物（以Cl ⁻ 计） / (%)	≤ 30.0	GB 5009.44
铅（以Pb计） / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12

无机砷 (以As 计) / (mg/Kg) ≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B1 / (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3 的规定。

表3 微生物限量指标

项目	采样方案及限量(若非指定,均以 / 25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	10 ¹	10 ⁶	GB 4789.2 [†]
大肠菌群 / (MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注: a、样品的采样及处理按GB 4789.1 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标准和有关规定。

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 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763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》的规定。按JJF 1070的规定进行。

3.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原料入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检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 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。从同一组批合格的产品中, 随机抽取样品。抽样数量满足检验要求, 样品分为2份, 1份检验, 1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前需经企业质检部门检验合格, 并附合格证方可出厂。

4.4 出厂检验项目为: 感官要求、水分、氯化物、菌落总数、大肠菌群、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；
- 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。

4.6 判定规则

4.6.1 产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。

4.6.2 其它指标若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样，复检结果全部合格，判该批产品为合格品；复检结果中仍有指标不合格，判定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

预包装产品销售包装标签应符合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

产品内包装采用食品塑料膜、袋，应符合GB/T 10004、GB 4806.7的规定；外包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、干燥、阴凉、通风的库房内，与地面和墙壁保持一定距离，不得与有毒、有害、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，固体调味料保质期为12个月。