

# Q/FCT

## 抚顺村天调味品厂企业标准

Q/FCT 0001S-2023

代替 Q/FCT 0001S-2021

---

### 半固态复合调味料

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

---

抚顺村天调味品厂 发布

## 前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本标准食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定，其中铅污染物限量指标严于国家标准。酸价、过氧化值参照 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定。其他指标根据产品实测值制定。

本标准代替 Q/FCT 0001S-2021《半固态复合调味料》本次为 2023 年第三次修订；

标准与 Q/FCT 0001S-2021《半固态复合调味料》第二次修订主要差异：

----修改标准前言；

----修改标准范围；

----修改标准分类；

----修改标准要求。

本文件由抚顺村天调味品厂提出。

本文件由抚顺村天调味品厂归口。

本文件起草单位：抚顺村天调味品厂。

本文件主要起草人：王汝思。

本标准所代替历次版本发布情况为：

Q/FCT 0001S-2019；

Q/FCT 0001S-2020 第一次修订；

Q/FCT 0001S-2021 第二次修订。

# 半固态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于符合第 3 章要求的产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖
- GB/T 1445 绵白糖
- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1902 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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/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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉素 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 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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

## Q/FCT 0001S-2023

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 8233 芝麻油  
GB/T 8967 味精  
GB/T 11761 芝麻  
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 18187 酿造食醋  
GB1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾  
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 30383 生姜  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
Q/DLM 0001S 调味酱

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 分类

产品按主要原料分为：麻辣拌料、拌冷面料。

#### 3.1 麻辣拌料

辣椒粉、香辛料调味品（葱、生姜）、食用植物油，经油炸、冷却后添加绵白糖、食用盐、味精、孜然、芝麻、麻油、酿造食醋、添加食品添加剂山梨酸钾、搅匀、包装制成的即食麻辣拌料。

#### 3.2 拌冷面料

由酱包、辣椒油包、芝麻酱包组合而成的即食拌冷面料。

##### 3.2.1 酱包

糖、醋精(冰醋酸)、水、金高丽调味酱、盐、味精、添加食品添加剂山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、搅匀、包装制成。

##### 3.2.2 辣椒油包

辣椒粉、香辛料调味品（生姜、葱）、食用植物油，经油炸、冷却后包装制成。

##### 3.2.3 芝麻酱包

芝麻酱、植物油、芝麻包装制成。

### 4 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。

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 辣椒和辣椒粉：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 2721 的规定。
- 4.1.4 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.6 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.7 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.8 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.9 洋葱：应符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 4.1.10 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。
- 4.1.11 麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.12 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.13 酿造食醋：应符合 GB 18187 的规定。
- 4.1.14 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.15 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.16 苯甲酸钠：应符合 GB 1902 的规定。
- 4.1.17 金高丽调味酱：应符合 Q/DLM 0001S、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 4.1.18 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.19 醋精(冰醋酸)：应符合 GB 1886.10 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
	麻辣拌料	拌冷面料		
		酱包	辣椒油包	
色 泽	具有原辅料混合加工后相应产品特有的色泽			取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味。
气 味	应有相应产品特有气味，无异味			
组织形态	具有本产品应有的组织形态			
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。

表 2 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	麻辣拌料	拌冷面料			
		酱包	辣椒油包	芝麻酱包	
氧化物（以氯计）/（%）	≤12.0				GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤3.0	≤4.0	≤5.0	≤3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.25	≤0.24	≤0.25	≤0.24	GB 5009.227
砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.5				GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.9				GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤0.5				GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤0.1				GB 5009.17
黄曲霉毒素 B1/（μg/kg）	≤5.0	-	≤5.0	≤5.0	GB 5009.22

注：当温度低于 10℃ 以下时，麻辣拌料、允许出现絮状物和明显的沉淀物质；

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/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，（CFU/mL）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
大肠菌群，（CFU/mL）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10

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

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的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 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

#### 4.9 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。

## 5 检验规则

### 5.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量部门检验或验收供方证明，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。

### 5.3 出厂检验

生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、氯化物、酸价、过氧化值、净含量。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目应包括本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 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) 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。

### 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

预包装产品标签应符合 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。

### 6.2 包装

产品内包装材料采用食品塑料包装袋，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。其他包装材料应符合国家相关标准规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁，运输中不得与有毒、有害、有异味、有污染品混运，并有防日晒、雨淋设施，防压、防摔。

### 6.4 贮存

**Q/FCT 0001S-2023**

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好的库房，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，产品保质期为12个月。

---

# 抚顺村天调味品厂食品安全标准

## 《半固态复合调味料》企业标准编制说明

### 一、标准名称：半固态复合调味料（Q/FCT 0001S-2023）

### 二、食品安全企业标准制定概况

产品简介：以辣椒粉、食用植物油为主要原料，以酿造食醋、食用盐、绵白糖、白砂糖、芝麻、芝麻油、孜然、味精、香辛料调味品（生姜、洋葱）为辅料，添加食品添加剂山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、搅匀，经原料处理、配料、油炸（或不油炸）、炒制（或不炒制）、粉碎、搅拌、包装制成的即食半固态复合调味料。

编制目的：为了更好的保证产品质量，确保食品的安全性，现制定了《半固态复合调味料》食品安全企业标准作为生产加工的指导依据和产品质量控制、评价的依据。

编制过程：本标准通过实际测试及参照食品安全国家标准中安全指标制定了本标准中感官要求、理化指标及微生物指标。标准中所涉及的规范性引用文件、原料标准、检验方法均采用现行的有效的国家标准，所有技术要求均与国家标准相匹配。

本标准食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 食品中致病微生物限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定，其中铅污染物限量指标严于国家标准。酸价、过氧化值参照 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定。其他指标根据产品实测值制定。

### 企业标准指标与相关国家标准指标的比较情况如下表所示

项 目	指 标				引用标准的检测指标	依据(引用标准名称)	是否符合引用依据	检验方法
	麻辣拌料	拌冷面料						
		酱包	辣椒油包	芝麻酱包				
色 泽	具有原辅料混合加工后相应产品特有的色泽				-	-	-	-
气 味	应有相应产品特有气味，无异味							
组织形态	具有本产品应有的组织形态							
杂 质	无肉眼可见外来杂质							
氧化物（以氯计）/（%）	≤12.0				-	-	-	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤3.0	≤4.0	≤5.0	≤3.0	≤5.0	GB 2716	符合	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.25	≤0.24	≤0.25	≤0.24	≤0.25	GB 2716	符合	GB 5009.227
砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.5				≤0.5	GB 2762	符合	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.9				≤1.0	GB 2762	严于	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤0.5				≤0.5	GB 2762	符合	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/	≤0.1				≤0.1	GB 2762	符合	GB 5009.17

项 目	指 标				引用标准	依据(引用标准)	是否符	检验方法
(mg/kg)								
黄曲霉毒素 B1/ ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	$\leq 5.0$	-	$\leq 5.0$	$\leq 5.0$	$\leq 5.0$	GB 2761-2017	符合	GB 5009.22

注：当温度低于 10℃ 以下时，麻辣拌料、允许出现絮状物和明显的沉淀物质；

#### 微生物指标

项 目	指 标				引用标准的检测指标				依据(引 用标准 名称	是否符 合引 用依据	检验 方法
	采样方案 a 及限量（若非指 定，均以/25g 表示）				采样方案 a 及限量（若非指 定，均以/25g 表示）						
	n	c	m	M	n	c	m	M			
菌落总 数， (CFU/mL)	5	2	10	$10^2$	5	2	10	$10^2$	GB 29921	符合	GB 4789. 3
大肠菌 群， (CFU/mL)	5	2	$10^4$	$10^5$	5	2	$10^4$	$10^5$			GB 4789. 2
沙门氏菌	5	0	0	—	5	0	0	—			GB 4789. 4
黄色葡萄 球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	5	1	100	1000			GB 4789. 10

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

#### 四、适用的食品及分类

本标准适用于以辣椒粉、食用植物油为主要原料，以酿造食醋、食用盐、绵白糖、白砂糖、芝麻、芝麻油、孜然、味精、香辛料调味品（生姜、洋葱）为辅料，添加食品添加剂山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、搅匀，经原料处理、配料、油炸（或不油炸）、炒制（或不炒制）、粉碎、搅拌、包装制成的即食半固态复合调味料。

#### 五、企业联系人及联系电话

单位名称：抚顺村天调味品厂

联系人：王汝思

联系电话：