

Q/FMT

抚顺市明俊调味品有限公司企业标准

Q/FMT 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

抚顺市明俊调味品有限公司 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。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《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》、GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》制定制定;菌落总数、大肠菌群指标参照 GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》制定。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由抚顺市明俊调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:王欣婷。

本标准属首次发布。

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料产品的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以陈醋、绵白糖、食用植物油、辣椒粉、花椒油、麻辣鲜调味料、酿造酱、芝麻、孜然、白胡椒粉、鸡粉调味料、十三香调味料、食用盐、味精为原料，经配料与辣椒红油（食用植物油加热和辣椒粉制成食用油与辣椒面混合状）混合搅拌、灌装等工艺制成的即食半固态复合调味料。

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 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 4789.2 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 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 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 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 2716 食品安全国家标准 植物油
 - GB/T 11761 芝麻
 - GB/T 1445 绵白糖
 - GB 2720 食品安全国家标准 味精

Q/FMT 0001S-2022

SB/T 10415 鸡粉调味料

GB/T 7900 白胡椒

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB/T 5461 食用盐

GB/T 22267 孜然

GB/T 20903 调味品分类

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

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 辣椒粉：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.2 食用植物油油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 花椒油：应符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 3.1.4 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.5 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 3.1.6 陈醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.8 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.9 麻辣鲜调味料：应符合 Q/ZWST 0009S 的规定, 详见附录 A。
- 3.1.10 十三香调味品：应符合 Q/ZWST 0001S 的规定, 详见附录 B。
- 3.1.11 白胡椒粉：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.12 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.13 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.14 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.15 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	具有该产品特有的色泽	在自然光下，取适量试样置于白瓷碗中，观察色泽和组织形态及杂质。用嗅觉检测气味、口尝其滋味。
组织形态	呈油、料混合粘稠状态，内含辣椒粉、芝麻及孜然颗粒，大小均匀、允许有明显的沉淀物质	
滋、气味	香辣浓郁，无不良滋气味，具有该产品特有的滋味	
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
氯化物（以氯计）/（%）	≤ 10.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
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 5009.22

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
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

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 规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 净含量偏差

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

3.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

Q/FMT 0001S-2022

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业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，一份留样备检，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、氯化物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

5.4.2 型式检验每半年进行一次，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) 国家市场监督管理总局提出要求时。

4.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.5.2 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

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。

5.2 包装

产品内包装材料采用玻璃瓶、塑料瓶或塑料袋，应分别符合 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。其他包装材料应符合相关国家标准规定。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

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。

附录 A 麻辣鲜调味料

1 麻辣鲜调味料原料要求

- 1.1 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 1.2 味精：应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 1.3 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 1.4 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 1.6 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 1.7 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 1.8 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 1.9 肉桂、干姜：应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部和 GB/T 15691 的规定。
- 1.10 八角、茴香：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 1.11 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 1.12 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 QB/T 2845 和 GB 1886.1 的规定。
- 1.13 琥珀酸二钠：应符合 GB 29939 的规定。
- 1.14 二氧化硅：应符合 GB 25576 的规定。
- 1.15 洋葱粉：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 1.16 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 1.17 葱：应符合 GB/T 15691 的规定。

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
性 状	均匀、干燥、松散、无结块、粉状	从样品中取出 10g， 倒入一洁净白瓷盘内或 白纸上，自然光下用肉眼 观察性状、色泽、杂质， 嗅其气味，然后以温开水 漱口，品其滋味
色 泽	具有原、辅料混合加工后特有的色泽	
气 味	具有本产品特有的气味，无异味	
滋 味	具有本产品特有的滋味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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 / (%)	≤ 5.0	GB 5009.3
氯化物（以氯计） / (%)	≤ 33.0	GB 5009.44

表 2 续

氨基酸态氮（以 N 计） /（%）	\geq	0.5	GB 5009.235
总氮（以 N 计） /（%）	\geq	0.8	GB 5009.5
总砷（以 As 计） /（mg/kg）	\leq	0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计） /（mg/kg）	\leq	1.0	GB 5009.12
注：总砷严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

附录 B 十三香调味品

1 十三香调味品原料要求

1.1 八角茴香：应符合 GB/T 7652 的规定。

1.2 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

1.3 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。

1.4 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。

1.5 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。

1.6 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。

1.7 小茴香、高良姜、橘皮、肉桂、干姜、山楂、砂仁和白芷：应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部和 GB/T 15691 的规定。

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
性 状	粉末状	从样品中取出 10g， 倒入一洁净白瓷盘内或 白纸上，自然光下用肉眼 观察性状、色泽、杂质， 嗅其气味，然后以温开水 漱口，品其滋味
色 泽	具有原料混合加工后特有的色泽	
气 味	具有本产品应有之香气，无异味	
滋 味	具有本产品特有的滋味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
磨碎细度（筛孔 0.63mm 筛上物残留量），g/100g	≤ 2.5	GB/T 15691
水分，g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 2.9	GB 5009.12
a 展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限于添加山楂的产品。		

抚顺市明俊调味品有限公司
《半固态复合调味料》企业标准编制说明

一、目的

由于《半固态复合调味料》无国家标准或行业标准，因此，抚顺市明俊调味品有限公司根据中国标准化法的规定制定《半固态复合调味料》企业标准，目的作为产品的标准依据，对该产品的生产、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制订依据

本标准适用于以陈醋、绵白糖、食用植物油、辣椒粉、花椒油、麻辣鲜调味料、酿造酱、芝麻、孜然、白胡椒粉、鸡粉调味料、十三香调味料、食用盐、味精为原料，经配料与辣椒红油（食用植物油加热和辣椒粉制成食用油与辣椒面混合状）混合搅拌、灌装等工艺制成的即食半固态复合调味料。

原料要求：生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

辣椒粉：应符合 GB/T 30382 的规定。

食用植物油油：应符合 GB 2716 的规定。

花椒油：应符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。

芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

陈醋：应符合 GB 2719 的规定。

食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。

麻辣鲜调味料：应符合 Q/ZWST 0009S 的规定, 详见附录 A。

十三香调味品：应符合 Q/ZWST 0001S 的规定, 详见附录 B。

白胡椒粉：应符合 GB/T 7900 的规定。

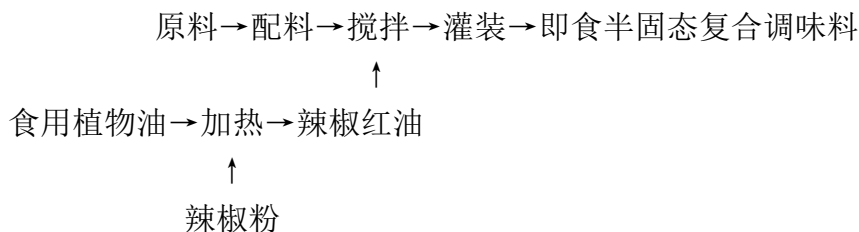
孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。

味精：应符合 GB 2720 的规定。

鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

生产工艺：



本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《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》、GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》制定制定；菌落总数、大肠菌群指标参照 GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》制定。其他指标根据产品实测值制定。

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 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。

四、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 色泽： 组织形态： 滋、气味： 杂质：	具有该产品特有的色泽 呈油、料混合粘稠状态，内含辣椒粉、芝麻及孜然颗粒，大小均匀、允许有明显的沉淀物质 香辣浓郁，无不良滋气味，具有该产品特有的滋味 无肉眼可见外来杂质			
2	理化指标 氯化物（以氯计）/（%）： 酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）： 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）： 总砷（以 As 计）/（mg/kg）： 铅（以 Pb 计）/（mg/kg）： 黄曲霉毒素 B1/（μg/kg）：	≤10.0 ≤3.0 ≤0.25 ≤0.5 ≤0.9 ≤5	≤3 ≤0.25 ≤0.5 ≤1.0 ≤5	GB 2716 GB 2716 GB 2762 GB 2762 GB 2761	符合 符合 符合 严于 符合
3	微生物限量 大肠菌群/（CFU/g）： 菌落总数/（CFU/g）： 沙门氏菌 金黄色葡萄球菌/（CFU/g）：	n=5, c=2, m=10 M=10 ² n=5, c=2, m=10 ⁴ M=10 ⁵ n=5, c=0, m=0/25g n=5, c=1, m=100, M=1000	n=5, c=2, m=10 M=10 ² CFU/mL n=5, c=2, m=10 ⁴ M=10 ⁵ n=5, c=0, m=0/25g n=5, c=1, m=100 M=1000	GB 10133 GB 10133 GB 29921 GB 29921	符合 符合 符合 符合

(检测项目包括感官、理化指标、微生物限量)