

# Q/LXH

## 辽宁雄厚食品科技有限公司企业标准

Q/LXH 0001S—2024

张凤玲

### 固体复合调味料



2024-05-16 发布

2024-06-16 实施

辽宁雄厚食品科技有限公司

发布

Q/LXH 0001S-2024

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《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。

本标准由辽宁雄厚食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张凤珍。

本标准属首次发布。



# 固体复合调味料

## 1 范围

本标准规定了固体复合调味料的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以熟花生碎、熟芝麻、孜然、辣椒粉、食用盐、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、白砂糖、绵白糖、味精中几种为原料，经配料、混合、搅拌、包装工艺制成的固体复合调味料。

## 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 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 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 食品中总砷与无机砷的测定
- 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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 22267 孜然
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 5461 食用盐
- SB/T 10513 牛肉粉调味料
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1445 绵白糖
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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



Q/LXH 0001S-2024

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令（2023）第 70 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 熟花生碎、熟芝麻：应符合GB 19300的规定。
- 3.1.2 孜然：应符合GB/T 22267的规定。
- 3.1.3 辣椒粉：应符合GB/T 30382的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.6 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.8 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 3.1.9 味精：应符合 GB 2720 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	具有该类产品特有的色泽	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。通过品尝和嗅闻，检查其滋、 气味。
滋、气味	香味浓郁，无不良滋气味，具有该类产品特有的滋味	
组织形态	具有本品应有的组织形态	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

#### 3.3 理化指标

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	GB 5009.44
无机砷(以As计)/ (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计)/ (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22



### 3.4 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 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup> CFU/g	10 <sup>5</sup> CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

注：<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1执行。微生物指标仅限于即食类产品。

### 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规定。

3.5.2 食品添加剂的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 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

### 3.7 农药最大残留限量

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 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

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，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

### 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，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、氯化物、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)、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。

### 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。产品的内包装应采用符合GB 9683标准规定的复合食品包装袋或符合GB 4806.7标准规定的塑料袋(瓶)包装。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。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为6个月。

  
