

Q/LJX

辽宁嘉翔食品有限责任公司企业标准

Q/LJX 0003S—2024

调味粉

2024 -06 -28 发布

2024 -07- 28 实施

辽宁嘉翔食品有限责任公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准的安全性指标符合GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 GB 31644-2018《复合调味料》的规定。其余指标参照《调味料生产许可证审查细则》的规定和产品实际制定。其中铅指标严于国家标准。

本标准由辽宁嘉翔食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：王亚君。

本标准属首次发布。

调味粉

1 范围

本标准规定了调味粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以芝麻、核桃其中一种为主要原料，配以虾皮（海虾）、牡蛎、海苔、核桃、食用菌、猪肝、牛肉、红枣、食用盐等其中的一种或几种，经选料、清洗、熟制、烘烤、粉碎、调配、包装等工艺加工而成的调味粉。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜（禽）产品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生学检验 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

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 11761 芝麻

GB/T 23596 海苔

GB/T 5835 干制红枣

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LY/T 1922 核桃仁

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质检总局（2009）第 123 号令《食品标识管理规定》

3 产品分类

产品按原料不同可分为：芝麻虾皮粉、芝麻海虾粉、芝麻牡蛎粉、芝麻海苔粉、芝麻核桃粉、芝麻三菇粉、芝麻猪肝粉、芝麻盐粉、核桃虾皮粉、核桃牡蛎粉、核桃海苔粉、核桃三菇粉、核桃猪肝粉、核桃盐粉、芝麻海苔红枣猪肝粉、芝麻红枣猪肝粉。

4 要求

4.1 原辅材料

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

4.1.1 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定

4.1.2 虾皮：应符合 GB 2733 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.4 牡蛎：应符合 GB 2733 的规定。

4.1.5 海苔：应符合 GB/T 23596 的规定。

4.1.6 核桃：应符合 LY/T 1922 的规定。

4.1.7 猪肝：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.8 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.9 虾皮：应符合 GB 2733 的规定。

4.1.10 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.11 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
气 味	具有与原料相符的气味，无异味	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目测鼻嗅口尝
色 泽	具有与原料相符的色泽、均匀	
组织形态	疏松、均匀一致的颗粒	
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
	黑芝麻(核桃)虾皮粉	芝麻(核桃)牡蛎粉	芝 麻(核 桃)海苔粉	芝麻(核桃)核桃粉	芝麻(核桃)三菇粉	芝麻(核桃)猪肝粉	芝麻(核桃)盐粉	芝麻(核桃)红枣猪肝粉	芝麻(核桃)海苔红枣猪肝粉	
水 分 / (g/100g) ≤	16	16	16	16	16	16	16	16	16	GB 5009. 3
总 灰 分 / (g/100g) ≤	45	45	45	45	45	45	45	45	45	GB 5009. 4
蛋 白 质 / (g/100g) ≥	0. 5	0. 5	—	0. 5	—	1. 0	—	1. 0	1. 0	GB 5009. 5
食盐(以NaCl计)(g/100g) ≤	—	—	—	—	—	—	12	—	—	GB 5009. 44
无机砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0. 5	0. 5	—	0. 1	0. 5	0. 1	0. 1	0. 1	—	GB 5009. 11
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0. 9	0. 9	0. 9	0. 9	0. 9	0. 9	0. 9	0. 9	0. 9	GB 5009. 12

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/ (CFU/g) ≤	15000	GB 4789. 2

大肠菌群/（MPN/100g）	≤	150	GB 4789.3
-----------------	---	-----	-----------

表 4 致病菌限量

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	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

4.8 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规定的方法检验。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

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监督检验部门查验合格证明或按标准要求检验。

5.2 组批和抽样

5.2.1 组批

同一批投料、同一个班次、同一生产线、同一规格的产品为一组批。

5.2.2 抽样

从每批包装产品中的不同部位随机抽取样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂须经生产企业检验部门逐批检验,并签发合格证。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官指标、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时，亦应进行：

- 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) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- 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。

5.4.2 型式检验项目包括：本标准要求中的全部项目。

5.5 判定原则

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目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 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。

6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料有关标准规定。外包装为符合 GB/T 6543 要求的瓦楞纸板箱或其他包装容器，封扎应牢固，箱内应附有产品合格证。

6.3 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。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中。不应与有毒，有异味物品混贮。产品离地、离墙不少于 20cm，堆放高度适宜。

在符合本标准规定的贮存条件下，自生产之日起，产品保质期 12 个月。

