

Q/CCR

昌图县昌锐食品有限公司企业标准

Q/CCR 0001S-2024

固体复合调味料

2024-06-15 发布

2024-07-15 实施

昌图县昌锐食品有限公司 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。

本标准的食品安全性指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由昌图县昌锐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵紫薇、王鹤、于跃。

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、运输和贮存。

本标准适用于以芝麻、花生（或花生粉）、黄豆粉、花椒粉、蒜粉、复合香辛料调味品、辣椒粉、白砂糖、孜然、味精、食用盐、乳粉、鸡精调味料、熟芝麻、胡椒粉、食用玉米淀粉中几种为原料，选择性添加食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精，经原料处理、配料混合、包装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/T 317 白砂糖

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB/T 1532 花生

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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 4789.4 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 11761 芝麻

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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 23183 辣椒粉
- GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- SB/T 10371 鸡精调味料
- 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

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 芝麻：应符合GB/T 11761的规定。
- 3.1.2 花生：应符合GB/T 1532的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。
- 3.1.4 花生粉、黄豆粉、蒜粉：应符合GB 2762、GB 2763及相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.8 复合香辛料调味品：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.9 花椒粉、孜然、胡椒粉：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.11 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.12 熟芝麻：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.13 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.14 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.15 琥珀酸二钠：应符合 GB 29939 的规定。
- 3.1.16 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.17 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	具有每种产品应有的色泽	将试样平摊于白瓷盘内，在自然光线充足、无异味的环境中，目测观察色泽、组织状态和杂质，鼻嗅闻气味，品尝滋味。
组织状态	具有本品应有的组织形态,无霉变	
滋味、气味	具有每种产品应有的滋味和气味、鲜香咸淡适宜，无异 味、异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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/(%)	≤ 15.0	GB 5009. 3
氯化物（以氯计）/（g/100g）	≤ 10.0	GB 5009. 44
铅（以 Pb 计）/（mg kg）	≤ 0.9	GB 5009. 12
总砷（以As计）/（mg kg）	≤ 0.5	GB 5009. 11

3.4 微生物指标

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	
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	2	100	10000	GB 4789. 10 第二法
注 a：样品的采样及处理按 GB 4789. 1、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国家相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.9 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。

4 检验规则

4.1 入库检验

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

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、氯化物、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目应包括本标准要求的全部项目。

4.4.2 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) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 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

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.5.2 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

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。产品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食品塑料包装袋或玻璃瓶，应分别符合 GB 4806.5、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

运输工具应清洁卫生，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有害、有毒物、有异味、影响产品质量的物质混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风的库房内。不得与有害、有毒、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。
