

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案
2113 0026 S-2017 号
标准有效期至： 年 月 日

Q/PSF

盘锦宋大房食品有限公司企业标准

Q/PSF 0005S—2017

调味料

2017-10-20 发布

2017-11-21 实施

盘锦宋大房食品有限公司 发布



由 扫描全能王 扫描创建

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准中污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；酸价和过氧化值参照 DBS 41/001-2015《食品安全地方标准 复合调味料》制定；菌落总数和大肠菌群参照 GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》制定；其中铅指标严于国家标准。

本标准由盘锦宋大房食品有限公司提出并起草。

本标准适用盘锦宋大房食品有限公司生产的调味料。

本标准主要起草人：宋启荣、范永福、聂新胜。

本标准首次发布：



调味料

1 范围

本标准规定了调味料的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以粮食（小麦、荞麦、豆类等）、坚果（核桃、芝麻、花生等）、食用盐、味精、食糖、香辛料、食用植物油、乳制品、巧克力、果蔬为原料，添加或不添加食品用香精、经混合、煮制、烘烤、碾磨、搅拌、包装、灭菌等工艺中的部分或全部工艺加工而成的液态、半固态、固态调味料。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则



GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

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 产品分类

3.1 液态调味料

以粮食（小麦、荞麦、豆类等）、食用盐、味精、食糖、香辛料、食用植物油、果蔬等为原料，添加或不添加食用香精，经混合、煮制、烘烤、碾磨、搅拌、包装、灭菌等工艺中的部分或全部工艺加工而成的液态调味料。如鲜味汁、烧烤汁、复合调味油等。

3.2 半固态调味料

以粮食（小麦、荞麦、豆类等）、坚果（核桃、芝麻、花生等）、食用盐、味精、食糖、香辛料、食用植物油、乳制品、巧克力、果蔬等为原料，添加或不添加食用香精，经混合、煮制、烘烤、碾磨、搅拌、包装、灭菌等工艺中的部分或全部工艺加工而成的半固态调味料。如核桃酱、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、番茄酱、油辣椒、复合调味酱等。

3.3 固态调味料

以粮食（小麦、荞麦、豆类等）、坚果（核桃、芝麻、花生等）、食用盐、味精、食糖、香辛料、食用植物油、果蔬等为原料，添加或不添加食用香精，经混合、煮制、烘烤、碾磨、搅拌、包装、灭菌等工艺中的部分或全部工艺加工而成的固态调味料。如复合调味料、复合香辛料、固态复合腌制料、固态炸粉调味料、固态复合汤料等。

3.4 即食调味料

用于蘸食、佐餐、冲调等用途可以直接食用的调味料。如：鲜味汁、复合调味油、核桃酱、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、番茄酱、油辣椒、复合调味酱、复合调味料、复合香辛料等。

3.5 非即食调味料

用于冲调加热、烹饪加热（烧烤、油炸、蒸煮等）、腌渍用途非直接食用的调味料。如：固态复合腌制料、固态炸粉调味料、固态复合汤料等。

3.6 按形态，可分为液态调味料、半固态调味料、固态调味料。

3.7 按食用方式，可分为即食类调味料和非即食类调味料。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 粮食：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 坚果：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.3 巧克力及巧克力制品（含代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品）：应符合 GB 9678.2 的规定。

4.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.6 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。



- 4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.11 其他的原辅料应符合相应的安全标准或有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标			检验方法
	液态调味料	半固态调味料	固态调味料	
色泽	具有该产品应有的色泽			取适量试样,在自然光线下,观察其状态,闻其气味。用温开水漱口,品其滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味,无异味			
状态	液态,允许有少量聚集物或沉淀物,无肉眼可见外来杂质	浓稠状固液混合物(膏状、酱状等),允许固液分层,无肉眼可见外来杂质	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式,允许同时存在,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	检测方法
酸价 ^a (以脂肪计)/(KOH)(mg/g) ≤	5	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.12

注：仅限核桃酱、花生酱、芝麻酱和以食用植物油为主要原料的产品。

4.4 微生物指标

- 4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 4.4.2 即食调味料微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。



4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.8 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 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

5.2 组批和抽样

每批抽样数独立包装不应少于 6 个，检样一式两份，供检验和复检备用。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门按本标准逐批检验合格并签发合格证后，方可出厂。

5.3.2 每批出厂检验项目为感官要求、酸价、过氧化值、菌落总数（即食）、大肠菌群（即食）、净含量。

5.4 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 正常生产时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) 更新主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 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。

5.5 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、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。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，复合包装材料应符合 GB 9683 和有关标准规定的要求，玻璃包装应符合 GB 4806.5 的规定。



6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥、无污染。运输时严禁与有毒，有异味或影响产品质量的物品混放、混装。运输中防止积压、暴晒、雨淋，装卸时轻搬轻放。

6.4 贮存

产品应存放在通风、阴凉、干燥处的库房中，应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒，有异味或影响产品质量的物品共存放。产品贮存应离地，分类堆放。
在上述贮存条件下，保质期为 18 个月。

