

# Q/PFY

## 盘山夫宇食品有限公司企业标准

Q/PFY 0002S—2018

---

### 复合调味料

2018-XX-XX 发布

2018-XX-XX 实施

---

盘山夫宇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编制。

本标准的安全指标依据 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。其中铅限量指标严于国家标准。

本标准由盘山夫宇食品有限公司、北镇夫宇食品有限公司、枣庄夫宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张乃先、焦红梅。

本标准适用于以下单位：

盘山夫宇食品有限公司

地址：盘山县甜水镇孙家村

北镇夫宇食品有限公司

地址：北镇市沟帮子镇铁南社区工业园区 906—74—1466

枣庄夫宇食品有限公司

地址：薛城经济开发区纬四西路南侧

本标准属首次发布。

# 复合调味料

## 1 范围

本标准规定了复合调味料的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于适用于以两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加其他原辅料、食品添加剂，经过预处理、配制、加工、分料包装或混合包装而成，配备或不配备粉料包的复合调味料。

## 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 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/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋\_干法复合、挤出复合
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 16717 包装容器\_重型瓦楞纸箱

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 复合调味料

用两种或两种以上的调味品配制，经相应工艺加工而成的调味料。包括固态复合调味料、液态复合调味料和复合调味酱。

#### 3.2 固态复合调味料

用两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈固态的复合调味料。如复合香辛料、固态复合腌制料、固态炸粉调味料、固态复合汤料、固态复合风味调味料等。

#### 3.3 液态复合调味料

用两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈液态的复合调味料。如鲜味汁、烧烤汁、汤汁（高汤）调味料、炆料、复合调味油等。

#### 3.4 复合调味酱

用两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加其他辅料，加工而成的呈酱状或固液混合的复合调味料。如复合烧烤酱、复合辣椒酱、麻辣调料酱、油辣子酱、沙拉酱、蛋黄酱、复合风味酱等。

#### 3.5 即食类复合调味料

用于蘸食、佐餐、冲调、糟制、醉制等用途，无需再处理，可直接食用的复合调味料。

#### 3.6 非即食类复合调味料

用于烧烤、油炸、烧煮、腌制等用途，不可直接食用的复合调味料。

#### 3.7 含油型复合调味料

产品中脂肪含量大于10%的复合调味料，包括复合调味油。

#### 3.8 复合调味油

从植物或植物籽粒中提取油脂或萃取呈味成份于植物油中的一种液态复合调味料。如芥末油、辣椒油等。

#### 3.9 复合香辛料

用两种或两种以上香辛料配制而成的调味料。

### 4. 产品分类

4.1 按形态，可分为固态复合调味料、液态复合调味料、复合调味酱。

4.2 按食用方式，可分为即食类复合调味料和非即食类复合调味料。

## 5 技术要求

### 5.1 原料要求

- 4.1.1 调味品应符合GB/T 20903以及相应的食品安全标准和有关规定。  
 4.1.2 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。  
 4.1.3 食品添加剂应符合相应的产品标准的规定。  
 4.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

### 5.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽。	取适量样品，在自然光线下，将样品置于洁净的白色搪瓷盘中，观察其外观、色泽、有无杂质，嗅其气味，根据食用方法品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅。	
状态	具有产品应有的状态，无肉眼可见外来杂质。	

### 5.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	理化指标	检验方法
水分 / (%)	≤ 80.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计） / (%)	≤ 25.0	GB/T 12457
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.15	GB/T 5009.235
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤ 5.0	GB/T 5009.37
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	GB/T 5009.37
总砷（以As计） / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计） / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 18979
<sup>a</sup> 仅限于含油型的产品。		

### 5.4 微生物指标

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU /g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 <sup>b</sup>	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup>	5	2	100 CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法
<sup>a</sup> 样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。					
<sup>b</sup> 仅限于即食类的产品。					

## 5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.5.2 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。

## 5.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

## 5.7 农药残留量

应符合GB 2763的规定。

## 5.8 净含量偏差

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

## 5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 检验规则

### 6.1 入库检查

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。

### 6.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，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。

### 6.3 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、水分、食盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

6.4.2 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 3 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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时；

## 6.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，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。

## 标志、包装、运输和贮存

### 7.1 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。

### 7.2 包装

产品包装袋应符合国家相关产品要求，内包装材料应符合 GB 9683 标准规定的复合食品包装袋或符合 GB 9687 标准规定的塑料袋(瓶)包装。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

### 7.3 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。

### 7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好的场所，包装箱底部应有 10 cm 以上的垫板，离墙 20 cm 以上。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

不同状态下的复合调味料需要明示具体的保存条件和保质期（具体详见标签）。

---