

Q/PJG

盘锦佳格食品有限公司企业标准

Q/PJG 0003S-2018

调味料

2018 - XX - XX 发布

2018 - XX - XX 实施

盘锦佳格食品有限公司 发布

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》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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，其中铅指标严于国家标准。

本标准由盘锦佳格食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙奇。

本标准为首次发布。

调味料

1、范围

本标准规定了调味料的产品的术语定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以动物油脂、食用油、食用盐、食糖、食醋、白酒、酱油、味精、辣椒、麻椒、豆瓣酱、辣椒酱、香辛料、芝麻、蚝油、鸡精、食用香精等为主要原料，再适量添加食品添加剂甜蜜素，经原料前处理加工、混合调配、炒制，杀菌、灌装制成的复合调味料。

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 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

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 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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准
 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 GB/T 11761 芝麻
 GB/T 12781.1 清香型白酒
 GB/T 12729.1 香辛料和调味品
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 18186 酿造酱油
 GB/T 21999 蚝油
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 NY/T 1070 辣椒酱
 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 原料、辅料：应 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关产品的食品安全国家标准的规定。
 3.1.2 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	指 标		检验方法
	酱料包	油料包	
色 泽	具有主料和辅料混合后特有的色泽		取适量试样置于玻璃器皿中，在自然光下观察组织状态、色泽和杂质。闻其气味，
滋、气味	具有该品特有的滋、气味，无异味，无不良气味	具有该品特有的滋、气味，无异味，不得有油脂酸败味等不良气味	

组织状态	半固态，允许有分层、沉淀。产品无霉斑、无异物	半固态，允许有分层、沉淀。产品无霉斑、无异物	用温开水漱口，品尝滋味。
------	------------------------	------------------------	--------------

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检测方法
	酱料包	油料包	
水分/%	≤	70.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计）/（%）	≤	20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮/（g/100g）	≥	0.15	GB 5009.235
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	—	GB 5009.229
过氧化值/（g/100g）	≤	—	GB 5009.227
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11

3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

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
样品的分析与处理按GB4789.1和GB/T4789.22执行。					

3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	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	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10第二法
注： n为同一批次产品应采集的样品数；c为最大允许超出m值得样品数；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。					

样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 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相应的安全标准和有关规定。

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 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药残留量

应符合GB2763的规定。

3.8 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。

3.9 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 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。

4.3 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、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 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；

4.5 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。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 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。

5.2 包装 包装材料、容器应符合 GB 4806.1 的规定。

5.2.1 内包装采用复合膜应符合 GB /T 28118、GB 9683 和 GB 4806.7 的规定。

5.2.2 采用外包装应符合 GB 4806.8 的规定。

6.3 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。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好的场所，堆放应离地离墙，不得与有毒、有害、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，产品保质期为 12 个月。
