

# Q/QXY

乌鲁木齐沁心园食品有限公司  
食品安全企业标准

Q/QXY0004S-2023



## 复合调味料 (固态)

2023-11-09 发布

2023-12-25 实施

乌鲁木齐沁心园食品有限公司发布



## 前言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则》第1部分 标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由乌鲁木齐沁心园食品有限公司提出。

本标准由乌鲁木齐沁心园食品有限公司负责起草。

本标准起草人：罗富

本标准批准人：罗富

本标准首次发布于2023年11月09日。



# 复合调味料（固态）

## 1 范围

本标准规定了复合调味料（固态）的产品定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以两种或两种以上的固态调味料为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺制成的固态产品。

## 2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用是必不可少的，凡是注明日期的文件，仅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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 5009.42 食盐卫生标准的分析方法
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- JJF1070 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75号（2005）《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第102号令《食品标志管理规定》

## 3. 产品分类

复合调味料（固态）：以两种或两种以上的固态调味料为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺制成的即食固态产品。

（依据原辅料的的不同，分别命名为：鸡鲜精复合调味料、土鸡鲜精复合调味料，味鲜精复合调味料等）

## 4 技术要求

### 4.1 原料和辅料要求

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应食品标准和有关规定。
- 4.2 生产加工过程：生产中卫生要求符合 GB14881 的规定。

### 4.3 感官指标

符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	感 官 指 标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644

状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅



#### 4.4 理化指标

符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
无机砷(以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11
铅(Pb) / (mg/kg) ≤	多种香辛料混合的香辛料 2.8 香辛料类除外 0.8	GB 5009.12

注：国家禁用、限用农药按 GB2763 规定执行；  
严于国标的指标为铅；  
食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定。  
对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

#### 4.5 微生物指标

应符合表 3 的要求。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4

注：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。

#### 4.6 净含量允许短缺量

净含量及允许负偏差符合JJF1070的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一批原料、同一班次、同一配料、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。

#### 5.2 抽样

抽样基数不少于 200 个独立包装，每一批产品次随机抽取样品 12 个独立包装为检验样品，抽样量不少于 200g。分为 2 份，一份用于检验，一份用于备查。

#### 5.3 出厂检验

产品经生产厂质检部门按本标准逐批检验合格，发放产品合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量允许短缺量。



#### 5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

- a、新产品试制鉴定时；
- b、停产半年以上，恢复生产时；
- c、当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d、出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e、国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为本标准规定的第4章要求中除4.1、4.2项外的所有要求。

#### 5.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

标签符合GB7718的规定及国家相关规定的要求，标签有厂名、厂址、生产日期、规格、联系方式、保质期的内容；包装储运图示标志符合GB/T191的要求。

#### 6.2 包装

内包装材料为聚乙烯塑料袋符合 GB9683 或 GB4806.7 的要求；外包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T6543 规定要求；包装规格为 20g/袋、50g/袋，也可按用户要求规格包装。

#### 6.3 运输

运输过程中严禁日晒、雨淋、防压，运输工具必须清洁，不得与有毒有污染物品混装混运。

#### 6.4 贮存

在常温干燥、和通风良好条件下存放，应防潮隔湿，严禁与地面之间接触，不得与易燃、腐蚀、有毒有害物品共同存放。成品堆放必须有垫板，离地 20cm 以上，离墙 30cm 以上。

#### 6.5 保质期

在常温贮存的条件下，保质期为按照标签标示执行。



Q/QXY 0004S-2023

## 新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	复合调味料(固态)	标准主要起草人	罗富
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>乌鲁木齐沁心园食品有限公司对调味料市场进行调研，结合消费者对调味料产品的不断需求，经反复的试验，研发了该产品。</p> <p>为确保产品质量，我公司根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》，并结合企业生产实际制定严于国标的本企业标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p><b>食品原料：</b>各种原辅料应符合相应食品标准和有关规定。</p> <p><b>生产工艺：</b>以两种或两种以上的固态调味料为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺制成的固态产品。</p> <p><b>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</b></p> <p>依据 GB31644 制定感官指标；依据 GB2762 制定铅(Pb) 香辛料类除外<math>\leq 0.8\text{mg/kg}</math> 多种香辛料混合的香辛料 <math>\leq 2.8\text{mg/kg}</math>；无机砷(以 As 计) <math>\leq 0.1\text{mg/kg}</math>；依据 GB29921 制定致病菌指标金黄色葡萄球菌(CFU/g) (n=5, c=1, m=100, M=1000)；沙门氏菌(n=5, c=0, m=0)。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>无机砷：按 GB5009.11 规定的方法检测。</p> <p>铅：按 GB5009.12 规定的方法检测。</p> <p>净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的的方法检测。</p> <p>验证情况：经验标检测，指标符合企业标准的要去</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>依据GB2762制定铅(Pb) 香辛料类除外<math>\leq 0.8\text{mg/kg}</math>多种香辛料混合的香辛料 <math>\leq 2.8\text{mg/kg}</math>；无机砷(以As计) <math>\leq 0.1\text{mg/kg}</math>；GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定铅(Pb) 香辛料类除外<math>\leq 1.0\text{mg/kg}</math>多种香辛料混合的香辛料 <math>\leq 3.0\text{mg/kg}</math>；无机砷(以As计) <math>\leq 0.5\text{mg/kg}</math>；依据GB29921制定致病菌指标金黄色葡萄球菌(CFU/g) (n=5, c=1, m=100, M=1000)；沙门氏菌(n=5, c=0, m=0)。</p>			

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

本标准严于国家标准的指标为铅：GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定铅(Pb) 香辛料类除外 $\leq 1.0\text{mg/kg}$  多种香辛料混合的香辛料  $\leq 3.0\text{mg/kg}$ ；通过对原料和加工设备的严格控制和管理达到铅(Pb) 香辛料类除外 $\leq 0.8\text{mg/kg}$  多种香辛料混合的香辛料  $\leq 2.8\text{mg/kg}$ 。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

标准经            至            在新疆生产建设兵团卫生健康委网站公示，公示期 20 天，公示期间未收到修改意见。

（可另附页说明）

## 新疆生产建设兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称	乌鲁木齐沁心园食品有限公司				
注册地址	新疆乌鲁木齐市（第十二师）西山兵团乌鲁木齐工业园区迎春一街4号11-4号				
法定代表人/负责人	罗富	联系电话	15999292510		
企业备案事项联系人	贺彪	联系电话	13579889204		
企业标准名称	复合调味料(固态)	企业标准编号	Q/QXY 0004S-2023		
适用的食品类别与代码	固态复合调味料（12.10.01）				
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准	企业标准指标值	
			标准名称（标准号）		项目指标值
		铅(Pb)	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	香辛料类除外 ≤ 1.0mg/kg 多种香辛料混合的香辛料 ≤ 3.0mg/kg	香辛料类除外 ≤ 0.8mg/kg 多种香辛料混合的香辛料 ≤ 2.8mg/kg
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
企业自我承诺	<p>一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业对于违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。</p>				
<p>法定代表人签字：</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 2em; font-family: cursive;">罗富</p> </div> <div style="text-align: right;"> <p>企业（盖章）</p> <p style="font-size: 1.5em; margin-left: 20px;">2023年11月20日</p> </div> </div>					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

**新疆生产建设兵团卫生健康委员会制**