

# Q/MZF

铁门关市蜜汁丰食品科技有限公司  
食品 安全 企业 标准

Q/MZF 0002S—2024



## 调味料及香辛料调味油

2024年-4月-29日发布

2024年-5月-6日实施

铁门关市蜜汁丰食品科技有限公司 发布

## 前言

本标准根据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,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。

本标准由铁门关市蜜汁丰食品科技有限公司提出。

本标准由铁门关市蜜汁丰食品科技有限公司负责起草。

本标准起草人:赵玉江、赖珊。

本标准批准人:赵玉江。

本标准首次发布于2024年4月29日。



# 调味料



## 1 范围

本标准规定了复合调味料及香辛料调味油的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于第3章规定的调味料及香辛料调味油。

## 2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用时必不可少的，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 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 2717	食品安全国家标准 酱油
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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 4789.4	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 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 13113	食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
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 31640	食品安全国家标准 食用酒精
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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 14215	番茄酱罐头
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
GB/T 13508	聚乙烯吹塑容器
GB/T 13662	黄酒
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17876	包装容器 塑料防盗瓶盖
QB/T 4162	玻璃杯
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第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	

### 3. 产品分类

#### 3.1 固态香辛料

3.1.1 单一固态香辛料：以孜然、花椒、辣椒干、胡椒、姜片、八角、小茴香、桂皮、草果、丁香等香辛料为原料，经晾晒、分选、粉碎、添加或（不添加）食用盐、筛选、包装而成的固态单一香辛料调味品。

3.1.2 复合固态香辛料：以孜然、花椒、辣椒干、胡椒、姜片、八角、小茴香、桂皮、草果、丁香等香辛料为原料，经晾晒、分选、粉碎或不粉碎、添加或（不添加）食用盐、筛选、按一定比例混合、分装而成的固态复合香辛料调味品。

#### 3.2 固态复合调味料

以味精、食用盐、畜禽的粉末或其浓缩抽提物、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠及其他辅料为原料，添加香辛料、食用香料、添加（或不添加）食品添加剂等经混合、干燥、加工而成复合调味料。

#### 3.3 半固态调味料

以番茄干、辣椒干、番茄酱、辣椒酱、豆瓣酱一种（或几种）为主要原料，经精选、清洗、粉碎打磨，添加适量的水、食盐，添加（或不添加）食品添加剂，经均质、灌装、包装而成的调味酱。

#### 3.4 液态调味料

3.4.1 料酒汁：以食用酒精、水为原料，添加黄酒、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、添加（或不添加）食品添加剂中两种或多种为辅料，经调配、过滤、灌装而成的料酒汁。

3.4.2 其他液态调味料：以酿造酱油、食醋、酵母抽提物、味精、香辛料等调味品中两种或多种为原料，添加（或不添加）水、食用冰乙酸、白砂糖、添加（或不添加）食品添加剂为配料，经调配、过滤、灌装而成的呈液态的调味料。

#### 3.5 香辛料调味油

3.5.1 香辛料调味油：以植物油、食用调和油、香辛料为原料，添加（或不添加）食用盐、鸡精、味精，经混料、加工而成的花椒油、麻辣油、辣椒油、芥末油、藤椒油等调味油。

### 4 技术要求


#### 4.1 原辅料和卫生规范要求

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定；
- 4.1.2 香辛料：符合GB/T 15691、GB2761、GB2762、GB2763的规定；
- 4.1.3 食用盐：符合GB2721的规定；
- 4.1.4 食用酒精：符合GB 31640的规定；
- 4.1.5 生产用水：符合GB5749的规定；
- 4.1.6 黄酒：符合GB/T 13662的规定；
- 4.1.7 谷氨酸钠：符合GB 2720和GB/T 8967的规定；
- 4.1.8 5，-呈味核苷酸二钠：符合GB 1886.171的规定；
- 4.1.9 番茄酱：符合GB/T 14215的规定；
- 4.1.10 酿造酱油：符合GB2717的规定；
- 4.1.11 食醋：符合GB 2719的规定；
- 4.1.12 牛肉、鸡肉：符合GB 2707的规定；
- 4.1.13 浓缩蔬菜汁：符合17325的规定；
- 4.1.14 蔬菜：符合GB2761、GB2762、GB2763的规定；
- 4.1.15 植物油：符合GB 2716的规定；
- 4.1.16 食用调和油：符合GB/T 40851 的规定；
- 4.2 生产加工过程：符合GB14881的规定。

### 4.3 感官要求

符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	感 官 要 求	检 验 方 法
色 泽	具有产品应有的色泽。	GB31644 
滋味、气味	具有产品特有的滋气味，无异味，无异嗅	
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	

### 4.4 理化指标

半固态调味料、液态调味料、固态复合调味料、香辛料调味油符合表 2 的规定；固态香辛料符合表3的规定。

表2 半固态调味料、液态调味料、固态复合调味料、香辛料调味油理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
无机砷 <sup>a</sup> (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.09	GB5009.11
铅(Pb) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB5009.229
注：农药残留符合 GB2763 的规定 食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定。 a 对于制定铅限量的食品可先测定其总铅，当总铅含量不超过铅限量值时，可判定符合限量要求而不必测定铅；否则，需测定铅含量再作判定。 严于国标的指标为无机砷。		

表3 固态香辛料理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(Pb) / (mg/kg)	≤ 花椒 桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料 3.0 其他 1.5	GB5009.12
注：农药残留符合 GB2763 的规定 未添加食品添加剂。		

### 4.5 致病菌限量

符合表 4 的规定。

表4 致病菌限量

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，按JJF1070的规定的的方法检测。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一批及同一品种原料（配料）、同一生产日期、同一班组生产的同一规格的产品为一个批次。

#### 5.2 抽样

按照国家市场监督管理总局令第15号《食品安全抽样检验管理办法》规定执行。

#### 5.3 出厂检验

产品按本标准逐批进行出厂检验且合格，发放产品合格证后方可出厂销售。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，微生物指标不合格，不得复检。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标签

标签符合GB7718、GB28050的要求。包装应分内外包装，均应有明显标示，即：产品名称、配料表、净含量、生产许可证号、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、产地、联系方式等。

#### 6.2 包装

高温袋符合GB/T 10004；普通塑料袋GB9683规定的要求；玻璃瓶符合QB/T 4162；盖符合GB/T 29335的规定；外包装材料瓦楞纸箱符合GB/T6543规定要求，包装规格按用户要求规格包装；包装储运标志符合GB/T191的规定。

#### 6.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

#### 6.4 贮存

应贮存在干燥、通风、防潮、防蝇、防鼠、防污染。库温为常温，相对湿度不超过75%的库房内，产品堆放不得与地面及墙体直接接触。须离地离墙20cm架空堆放，高度以包装物受压不变形为宜。

### 7 保质期

在本标准规定的常温条件下，单一（复合）固态香辛料、香辛料调味油保质期18个月；半固态调味料、液态调味料保质期12个月。



# 兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	调味料及香辛料调味油	标准起草人	赖珊、赵玉江
<p><b>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</b></p> <p>为了提高食品的安全，制定了食品安全企业标准。</p> <p>根据《中华人民共和国标准化法》、《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标准化工作导则第1部分、GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》、GB2762《食品安全 国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 预包装食品致病菌限量》制定本标准。作为规范企业生产及社会监督的依据，指标经验证后报自治区卫生健康委员会备案。</p>			
<p><b>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）</b></p> <p><b>食品原料：</b></p> <p>香辛料：符合 GB/T 15691、GB2761、GB2762、GB2763 的规定；</p> <p>食用盐：符合 GB2721 的规定； 食用酒精：符合 GB 31640 的规定；</p> <p>生产用水：符合 GB5749 的规定； 黄酒：符合 GB/T 13662 的规定；</p> <p>谷氨酸钠：符合 GB 2720 的规定； 5，-呈味核苷酸二钠：符合 GB 1886.171 的规定；</p> <p>番茄酱：符合GB/T 14215的规定； 酿造酱油：符合GB2717的规定； 食醋：符合GB2719的规定。</p> <p>牛肉、鸡肉：符合GB 2707的规定； 浓缩蔬菜汁：符合GB17325的规定；</p> <p>蔬菜：符合GB2761,GB2762,GB2763的规定； 植物油：符合GB 2716的规定；</p> <p>食用调和油：符合GB/T 40851 的规定。</p> <p><b>生产工艺：</b></p> <p><b>固态香辛料</b></p> <p>单一固态香辛料：以孜然、花椒、辣椒干、胡椒、姜片、八角、小茴香、桂皮、草果、丁香等香辛料为原料，经晾晒、分选、粉碎、添加或（不添加）食用盐、筛选、包装而成的固态单一香辛料调味品。</p> <p>复合固态香辛料：以孜然、花椒、辣椒干、胡椒、姜片、八角、小茴香、桂皮、草果、丁香等香辛料为原料，经晾晒、分选、粉碎或不粉碎、添加或（不添加）食用盐、筛选、按一定比例混合、分装而成的固态复合香辛料调味品。</p> <p><b>固态复合调味料</b></p> <p>以味精、食用盐、畜禽的粉末或其浓缩抽提物、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠及其他辅料为原料，添加香辛料、食用香料、添加（或不添加）食品添加剂等经混合、干燥、加工而成复合调味料。</p> <p><b>半固态调味料</b></p> <p>以番茄干、辣椒干、番茄酱、辣椒酱、豆瓣酱一种（或几种）为主要原料，经精选、清洗、粉碎打磨，添加适量的水、食盐，添加（或不添加）食品添加剂，经均质、灌装、包装而成的调味酱。</p> <p><b>液态调味料</b></p> <p>料酒汁：以食用酒精、水为原料，添加黄酒、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、添加（或不添加）食品添加剂中两种或多种为辅料，经调配、过滤、灌装而成的调料酒汁。</p> <p><b>其他液态调味料：</b>以酿造酱油、食醋、酵母抽提物、味精、香辛料等调味品中两种或多种为原料，添加（或不添加）水、食用冰乙酸、白砂糖、添加（或不添加）食品添加剂为配料，经调配、过滤、灌装而成的呈液态的调味料。</p> <p><b>香辛料调味油</b></p> <p>香辛料调味油：以植物油、食用调和油、香辛料为原料，添加（或不添加）食用盐、鸡精、味精，经混料、加工而成的花椒油，麻辣油、辣椒油、芥末油、藤椒油等调味油。</p>			

**食品安全相关的指标、限量、技术要求：**

依据 GB2762 制定液态调味料、半固态调味料、固态复合调味料、香辛料调味油铅 (Pb)  $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ；固态香辛料 花椒 桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料  $\leq 3.0\text{mg/kg}$ ，其他  $\leq 1.5\text{mg/kg}$ ；无机砷(以 As 计) (香辛料除外)  $\leq 0.09\text{mg/kg}$ ；依据 GB29921 制定致病菌指标沙门氏菌；金黄色葡萄球菌。

**产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况**

无机砷：按 GB5009.11 规定的方法检测。

铅：按 GB5009.12 规定的方法检测。

净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的的方法检测。

验证情况：经验标检测，指标符合企业标准的要求。

**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）**

依据 GB2762 制定液态调味料、半固态调味料、固态复合调味料铅、香辛料调味油 (Pb)  $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ；固态香辛料 花椒 桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料  $\leq 3.0\text{mg/kg}$ ，其他  $\leq 1.5\text{mg/kg}$ ；无机砷(以 As 计) (香辛料除外)  $\leq 0.09\text{mg/kg}$ ；依据 GB29921 制定致病菌指标沙门氏菌；金黄色葡萄球菌。

**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无机砷，通过对原料与和加工工艺的严格控制，严于国家标准的指标为液态调味料、半固态调味料、固态复合调味料、香辛料调味油无机砷 (As)  $\leq 0.09\text{mg/kg}$ ；GB 2762 规定液态调味料、半固态调味料、固态复合调味料、香辛料调味油无机砷 (As)  $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 。


**备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明**

本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。





## 兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		铁门关市蜜汁丰食品科技有限公司			
注册地址		铁门关市25团			
法定代表人/负责人		赵玉江	联系电话	18999020313	
企业备案事项联系人		赖 珊	联系电话	13667503160	
企业标准名称		调味料及香辛料调味油	企业标准编号	Q/MZF 0002S—2024	
适用的食品类别 与代码		香辛料类（12.09）； 复合调味料（12.10）；			
食 安 相 内	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
			标准名称（标准号）	项目指标值	指标值
		无机砷(As)	GB2762《食品安全 国家标准 食品中 污染物限量》	≤0.1mg/kg	≤0.09mg/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 自 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>				
法定代表人签字： 		企业（盖章）  2024年4月29日			

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