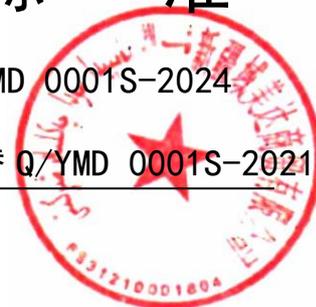


Q/YMD

新疆域美达商贸有限公司
食品安全企业标准

Q/YMD 0001S-2024

代替 Q/YMD 0001S-2021



固态复合调味料

2024-08-06 发布

2024-8-20 实施

新疆域美达商贸有限公司发布

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/T 1.1-2020《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。

本标准由新疆域美达商贸有限公司提出。

本标准由新疆域美达商贸有限公司起草。

本标准起草人：穆月霞

本标准批准人：穆月霞

本标准于2021年04月24日首次发布，2021年8月6日首次修订，本次为第二次修订，增加产品分类，修订了砷指标。

固态复合调味料



1 范围

本标准规定了固态复合调味料的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食盐、白砂糖、香辛料、籽仁粉、果蔬粉、麦芽糊精、鸡粉调味料、植物油、食用葡萄糖、玉米面、熟黄豆粉、酱油粉、咖喱粉、食用淀粉中两种以上原料，添加（或不添加）食品添加剂，经粉碎（或不粉碎）按比例混合，包装而成的非直接食用的调味料。

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 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 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 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 10463	玉米粉
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 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 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



Q/YMD 0001S—2024

GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 20882.6	淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 22266	咖喱粉
SB/T 10371	鸡精调味料
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》	
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

- 3.1.1 固态复合调味料：以食盐、白砂糖、味精、鸡精、香辛料粉中两种以上为原料，经按比例混合，包装而成的非直接食用的固态复合调味料。
- 3.1.2 香辛料粉：以食盐、花生、芝麻、香辛料（花椒、丁香、肉桂、香叶、辣椒、肉豆蔻、草果、小茴香、八角、栀子、生姜、陈皮、高良姜、胡椒等）两种以上为原料，经粉碎（或不粉碎）按比例混合，包装而成的非直接食用的复合香辛料调味料。
- 3.1.3 单一香辛料：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。
- 3.1.4 烧烤腌料：以食用盐、白砂糖、香辛料（黑胡椒粉、孜然粉、白胡椒粉、甜椒粉、洋葱粉、大蒜粉、香葱粉等）、籽仁粉（芹菜籽粉、香菜籽粉、熟白芝麻、熟白芝麻粉、核桃仁粉、巴旦木仁粉、杏仁粉、花生仁粉等）、果蔬粉（番茄粉、南瓜粉等）、麦芽糊精、鸡粉调味料、植物油、食用葡萄糖、玉米面、熟黄豆粉、酱油粉、咖喱粉、鸡肉精粉、味精、鸡精调味料、食用淀粉中两种以上原料，添加（或不添加）食品添加剂，经粉碎（或不粉碎）按比例混合，包装而成的非直接食用的调味料。

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标准和有关规定。
- 4.1.2 食用盐：符合GB2721 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：符合GB13104 的规定。
- 4.1.4 香辛料：符合GB/T 15691、GB2762、GB2761、GB2763的规定。
- 4.1.5 谷氨酸氨（味精）：符合 GB 2720的规定。
- 4.1.6 鸡精：符合SB/T 10371 的规定。
- 4.1.7 生产用水：符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 籽仁粉：符合GB19300的规定。
- 4.1.9 果蔬粉：符合GB 2761，GB2762，GB2763的规定
- 4.1.10 麦芽糊精：符合GB/T 20882.6的规定。
- 4.1.11 植物油：符合GB 2716的规定。
- 4.1.12 食用葡萄糖：符合GB/T 20880的规定；
- 4.1.13 玉米面：符合GB/T 10463的规定；
- 4.1.14 咖喱粉：符合GB/T 22266的规定；



4.1.15 食用淀粉：符合GB 31637的规定；

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

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
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
水分/(%) \leq	20	GB5009.3
无机砷 ^b (以 As 计) /(mg/Kg) \leq	0.1	GB 5009.11
铅(Pb) /(mg/kg) \leq	花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料 2.8 香辛料(花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料除外) 1.4 其他 0.8	GB 5009.12
注：农药残留按 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。		

4.6 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、水分。

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的要求时, 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、GB28050 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, 保质期按照标签标示执行。

新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	固态复合调味料	标准主要起草人	穆月霞
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>新疆域美达商贸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/T 1.1-2020 《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 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员会受理后备案。</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>食品原料：食用盐：符合 GB2721 的规定。白砂糖：符合 GB13104 的规定。</p> <p>香辛料：符合 GB/T 15691、GB2762、GB2761、GB2763 的规定。</p> <p>谷氨酸氨（味精）：符合 GB 2720 的规定。鸡精：符合 SB/T 10371 的规定。</p> <p>生产用水：符合 GB 5749 的规定。籽仁粉：符合 GB19300 的规定。</p> <p>果蔬粉：符合 GB 2761，GB2762，GB2763 的规定；麦芽糊精：符合 GB/T 20882.6 的规定。</p> <p>植物油：符合 GB 2716 的规定。食用葡萄糖：符合 GB/T 20880 的规定；</p> <p>玉米面：符合 GB/T 10463 的规定；咖喱粉：符合 GB/T 22266 的规定；</p> <p>食用淀粉：符合 GB 31637 的规定；</p> <p>生产工艺：以食盐、白砂糖、香辛料、籽仁粉、果蔬粉、麦芽糊精、鸡粉调味料、植物油、食用葡萄糖、玉米面、熟黄豆粉、酱油粉、咖喱粉、食用淀粉中两种以上原料，添加（或不添加）食品添加剂，经粉碎（或不粉碎）按比例混合，包装而成的非直接食用的调味料。</p> <p>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</p> <p>依据 GB31644 制定感官指标；依据 GB2762 制定花椒、桂皮（肉桂）、多种香辛料混合的香辛料铅(Pb) $\leq 2.8\text{mg/kg}$，香辛料香辛料（花椒、桂皮（肉桂）、多种香辛料混合的香辛料除外）铅(Pb) $\leq 1.4\text{mg/kg}$；其他铅(Pb) $\leq 0.8\text{mg/kg}$；无机砷(以 As 计) $\leq 0.1\text{mg/Kg}$；根据产品实际制定水分；</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>水分：按 GB5009.3 规定的方法检测。铅：按 GB5009.12 规定的方法检测。无机砷：按 GB5009.11 规定的方法检测。</p>			



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）

本标准的标准名称、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、试验方法、检验规则、包装标注、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。

本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。

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：GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料铅(Pb) ≤3.0mg/kg，香辛料香辛料（花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料除外）铅(Pb) ≤1.5mg/kg；其他铅(Pb) ≤0.8mg/kg；；通过对原料和加工设备的严格控制和管理，使得产品花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料铅(Pb) ≤2.8mg/kg，香辛料香辛料(花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料除外)铅(Pb) ≤1.4mg/kg；其他铅(Pb) ≤0.8mg/kg。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准已报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

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		新疆域美达商贸有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市头屯河区兵团工业园区蔷薇三街3号-1单元301/302室			
法定代表人/负责人		穆月霞	联系电话	13999588885	
企业备案事项联系人		贺彪	联系电话	13579889204	
企业标准名称		固态复合调味料	企业标准编号	Q/YMD0001S—2024	
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	
	固态复合调味料铅(Pb)	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤1.0mg/kg	≤0.8mg/kg	
固态香辛料铅(Pb)	花椒 桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料≤3.0mg/kg 其他≤1.5 mg/kg。		花椒 桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料≤2.8mg/kg 其他≤1.4 mg/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、本企业提交的备案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08月08日					