

Q/FYS

五家渠福源升食品有限责任公司 食品安全企业标准

Q/FYS 0001S—2024



固态复合调味料

2024-08-04 发布

2024-08-15 实施

五家渠福源升食品有限责任公司发布



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。

本标准由五家渠福源升食品有限责任公司提出。

本标准由五家渠福源升食品有限责任公司负责起草。

本标准起草人：马雪梅

本标准批准人：马雪梅

本标准首次发布于2024年08月04日。



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。

本标准适用于以味精、食盐、鸡肉或鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠、白砂糖、淀粉、香辛料中两种以上原料为主料，添加（或不添加）食品添加剂，粉碎（或不粉碎）按比例混合，干燥包装而成的非直接食用的复合调味料。

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 2721 | 食品安全国家标准 | 食用盐 |
| GB 2720 | 食品安全国家标准 | 味精 |
| 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 1886.171 | 食品安全国家标准 | 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠 |
| 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 5009.44 | 食品安全国家标准 | 食品中氯化物的测定 |
| 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 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 31637 | 食品安全国家标准 | 食用淀粉 |
| 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 | |
| GB/T 8967 | 谷氨酸钠(味精) | |
| GB/T 15691 | 香辛料调味品通用技术条件 | |
| SB/T 10371 | 鸡精调味料 | |
| JJF1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 | |
| 国家市场监督管理总局令第70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第102号令《食品标志管理规定》 | | |

3. 产品定义

3.1 固态复合调味料：以味精、食盐、鸡肉或鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠、白砂糖、淀粉中两种以上原料为主料，添加（或不添加）食品添加剂和香辛料，粉碎（或不粉碎）按比例混合，干燥包装而成的非直接食用的复合调味料。

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 食盐：符合GB2721 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：符合GB13104 的规定。
- 4.1.4 淀粉：符合GB 31644 的规定。
- 4.1.5 香辛料：符合GB/T 15691、GB2762、GB2761、GB2763的规定
- 4.1.6 生产用水：符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 味精：符合GB2720的规定；
- 4.1.8 呈味核苷酸二钠：符合GB 1886.171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 感官要求

符合表 1 的规定。

表1 感官要求

| 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 |
|---|-----|------------|
| 水分/(%) \leq | 20 | GB5009.3 |
| 氯化钠/(%) \leq | 90 | GB5009.44 |
| 无机砷 ^b (以 As 计) /(mg/Kg) \leq | 0.1 | GB 5009.11 |
| 铅(Pb) /(mg/kg) \leq | 0.9 | 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, 保质期依据标签标识规定执行。

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 | 马雪梅 |
| <p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>五家渠福源升食品有限责任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>食品原料：食盐：符合 GB2721 的规定。</p> <p>白砂糖：符合 GB13104 的规定。淀粉：符合 GB 31644 的规定。</p> <p>香辛料：符合 GB/T 15691、GB2762、GB2761、GB2763 的规定</p> <p>生产用水：符合 GB 5749 的规定。</p> <p>味精：符合 GB2720 的规定； 呈味核苷酸二钠：符合 GB 1886.171 的规定；</p> <p>生产工艺：以味精、食盐、鸡肉或鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠、白砂糖、淀粉中两种以上原料为主料，添加（或不添加）食品添加剂和香辛料，粉碎（或不粉碎）按比例混合，干燥包装而成的非直接食用的复合调味料。</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 制定复合调味料铅 (Pb) $\leq 0.9\text{mg/kg}$，无机砷 (以 As 计) $\leq 0.1\text{mg/kg}$；</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。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> | | | |

依据GB2762制定复合调味料铅(Pb) $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ；无机砷(以As计) $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；
GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定复合调味料铅(Pb) $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ；无
机砷(以As计) $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；

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；通过对原料和加工设备的严格控制和管理达到复合
调味料铅(Pb) $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ；

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。（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 | 五家渠福源升食品有限责任公司 | | | |
| 注册地址 | 新疆五家渠市经济技术开发区五蔡路 2499 号 16 区(4#-3) | | | |
| 法定代表人/负责人 | 马雪梅 | 联系电话 | 18160595826 | |
| 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/FYS 0001S—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 | |
| | 铅(Pb) | GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 | ≤1.0mg/kg | ≤0.9mg/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 | 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。 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。 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。 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)】。 | | | |
| 法定代表人签字: 马雪梅 企业(盖章) 五家渠福源升食品有限责任公司 2024年08月09日 | | | | |