

Q/KSZW



图木舒克市昆神植物提取有限责任公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/KSZW 0001S—2026

固体调味料

2026 - 03-01 发布

2026 - 03-14 实施

图木舒克市昆神植物提取有限责任公司

发 布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，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，按照国家相关标准，为了保证产品质量，特制定本企业产品标准。

本标准由图木舒克市昆神植物提取有限责任公司提出。

本标准由图木舒克市昆神植物提取有限责任公司起草。

本标准主要起草人：吴旷雷、吕海宁、陈艳霞、赵宏燕；

本标准批准人：吴旷雷；

本标准于 2026 年 3 月 1 日首次发布。



固体调味料

1 范围

本标准规定了固体调味料的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输、保质期等的要求。

本标准适用于以香辛料（辣椒、桂皮、孜然、高良姜、草果、小茴香、香叶、甘草、八角、薄荷、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、花椒、生姜等）任意几种组合为原料，经清洗（或除尘）、干燥、磨碎（或不磨碎）、添加（或不添加）食用盐、味精、鸡精、白砂糖、包装制成的固体调味料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4806.5 | 食品安全国家标准 | 玻璃制品 |
| GB 4806.7 | 食品安全国家标准 | 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB 4806.13 | 食品安全国家标准 | 食品接触用复合材料及制品 |
| 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 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 28050 | 食品安全国家标准 | 预包装食品营养标签通则 |



| | |
|--------------|------------------|
| GB 31644 | 食品安全国家标准 复合调味料 |
| GB/T 191 | 包装储运图形符号标志 |
| GB/T 317 | 白砂糖 |
| GB/T 6543 | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 |
| GB/T 12729.1 | 香辛料和调味品 名称 |
| GB/T 15691 | 香辛料调味品通用技术条件 |
| GB/T 29335 | 食品容器用爪式旋开盖质量通则 |
| 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 |

国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料辅料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 香辛料（辣椒、桂皮、孜然、高良姜、草果、小茴香、香叶、甘草、八角、薄荷、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、花椒、生姜等）无污染、无病虫害、无霉变、应符合GB/T 12729.1、GB/T 15691、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。食用盐应符合GB 2721的规定。味精应符合GB 2720的规定。鸡精应符合SB/T 10371的规定。白砂糖应符合GB 13104、GB/T 317的规定。

3.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.1.4 生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|------|---------------------------|----------|
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | GB 31644 |
| 滋味气味 | 具有产品应有的滋味及气味，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 | |

3.3 理化指标



理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检 验 方 法 |
|--------------------|-----|------------|
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | 0.9 | GB 5009.12 |
| 无机砷*（以As计），mg/kg ≤ | 0.1 | GB 5009.11 |

注：铅指标严于 GB 2762 的规定。
未添加任何食品添加剂。
*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。

3.4 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF1070规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一个检验批次。

4.2 抽样

每批随机抽取样品一定数量（满足检验需求）样品，分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。若购货合同中有其他检验项目规定的可按其规定执行。出厂检验项目：感官要求、净含量。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准 3.2-3.4 的全部项目。型式检验每年进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 停产半年以上，恢复生产时；



- c) 当原料、工艺有较大变动时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

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, 则使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。

5 标签、包装、运输和贮存、保质期

5.1 标签

定型包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

食品包装袋应符合 GB 4806.13、GB 4806.7 的规定。玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的规定。瓶盖符合 GB/T 29335 的规定。规格可按市场要求进行包装, 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应符合卫生要求, 运输时严禁与有毒、有害、有腐蚀性的货物混装。运输中防止挤压、暴晒、雨淋, 装卸时轻搬轻放。

5.4 贮存

应存放在阴凉、干燥的常温库房内, 不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存, 应离墙离地分类堆放。

5.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下, 保质期按照标签标注执行。



兵团食品安全企业标准编制说明

| 标准名称 | 固体调味料 | 标准主要起草人 | 吴旷雷、吕海宁、陈艳霞、赵宏燕 |
|---|-------|---------|-----------------|
| <p>工作概况（包括标准的制定目的、主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 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》规定执行，依据 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》对标准里面指定的指标项目进行了多次试验，对不同批次的产品数据进行检测化验，在进行验标检验后，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</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>1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。香辛料（辣椒、桂皮、孜然、高良姜、草果、小茴香、香叶、甘草、八角、薄荷、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、花椒、生姜等）无污染、无病虫害、无霉变、应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。食用盐应符合 GB 2721 的规定。味精应符合 GB 2720 的规定。鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。白砂糖应符合 GB 13104、GB/T 317 的规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以香辛料（辣椒、桂皮、孜然、高良姜、草果、小茴香、香叶、甘草、八角、薄荷、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、花椒、生姜等）任意几种组合为原料，经清洗（或除尘）、干燥、磨碎（或不磨碎）、添加（或不添加）食用盐、味精、鸡精、白砂糖、包装制成的固体调味料。生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准和国家标准 GB 31644、GB 2762 的规定。</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>感官要求按 GB 31644 规定执行。铅按 GB 5009.12 规定执行。无机砷按 GB 5009.11 规定执行。净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定执行。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</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>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、包装标志、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。</p> <p>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。</p> | | | |
| <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</p> <p>本企业制定铅$\leq 0.9\text{mg/kg}$，指标严于 GB 2762 的规定。</p> | | | |
| <p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p> | | | |

