

备案号：QB64/0423S-2023

Q/TYSP

宁夏田园食品有限公司企业标准

Q/TYSP 0001S—2023

复合调味料

2023-08-16发布

2023-08-16实施

宁夏田园食品有限公司

发布

前 言

本标准的卫生标准是参照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由宁夏田园食品有限公司提出。

本标准由宁夏田园食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：郭晓娟。

本标准有效期五年。

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以干辣椒、八角、花椒、桂皮、小茴香、豆蔻、红扣、香豆粉、香菜籽、桂丁、香叶、草果、孜然、丁香、肉桂、肉蔻等香辛料为原料，添加或不添加食盐、味精、鸡精、鸡粉、白糖、芝麻、花生、葱、姜等辅料，经拣选、清理、拼配、粉碎（或不粉碎）、包装等加工制成不同种类的复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件中的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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/T 317 白砂糖

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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/T 5461 食用盐

GB/T 7652 八角

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 11761 芝麻

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 30391 花椒

SB/T 10371 鸡精调味料

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理》

3 产品分类

根据配料不同，产品分为以下几类；

a) 烧烤调味料；

- b) 牛肉拉面调味料;
- c) 麻辣鲜调味料;
- d) 辣糊糊调味料;
- e) 炒面调味料;
- f) 麻辣烫调味料;
- g) 冷串调味料;
- h) 炖肉调味料;
- i) 炖鱼调味料
- j) 腌肉调味料。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 味精应符合 GB 2720 规定。
- 4.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 规定。
- 4.1.3 食盐应符合 GB/T 5461 。
- 4.1.4 鸡精应符合 SB/T 10371 要求。
- 4.1.5 白糖应符合 GB/T 317 要求。
- 4.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 要求。
- 4.1.7 八角应符合 GB/T 7652 要求。
- 4.1.8 香辛调味料应符合 GB/T 15691 规定。
- 4.1.9 其他辅料应符合食品安全相关要求。

4.2 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
滋 味	具有各类复合调味料应有的滋味、无异味
色 泽	具有各类复合调味料应有的色泽，色泽正常
组织形态	疏松的粉末或颗粒状，无结块，无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤16.0
总灰分，%	≤10.0
酸不溶性灰分，%	≤2.5
食盐（以 NaCl 计），%	≤15.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤2.0
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官检验

将被测样品倒在清洁的白瓷盘中，在自然光线下（或 40W 日光灯），用肉眼直接观察色泽、形态和杂质，闻其香味，品尝滋味。

- 7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 7.3 总灰分、酸不溶性灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。
- 7.4 食盐按 GB 5009.44 规定方法检验。
- 7.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 7.6 总砷 GB 5009.11 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 组批规则

以同一批原料、同一班次生产的同一规格的产品为一批，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

8.2 抽样

在每批样品中随机抽样 1kg 样品进行检验。

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、酸不溶灰分。

8.3.2 型式检验

型式检验每 6 个月进行 1 次。如有下列情况之一时应随时进行。

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准要求时，判为合格品。

8.4.2 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验，以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

标志应符合 GB7718 规定。

9.2 包装

包装材料应符合国家食品包装有关规定和要求；包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

9.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输时应防止污染，不得与有毒、有害、有异味物品混合运输，运输中应避免受潮、受压、雨淋、暴晒。

9.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥、通风，具有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害及有异味物品混合存放。产品码放应离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在上述条件下，保质期为 18 个月。
