

备案号：QB64/0433S-2023

Q/YLSP

宁夏营凌食品有限公司企业标准

Q/YLSP 0001S—2023

复合调味料

2023-08-21 发布

2023-08-21 实施

宁夏营凌食品有限公司

发布

前 言

本文件卫生指标是参照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

本文件是按照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》编写。

本文件由宁夏营凌食品有限公司提出。

本文件由宁夏营凌食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：穆士营。

本文件有效期五年。

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。

本标准适用于以各种香辛料、辣椒为主要原料，添加或不添加食盐、味精、鸡精、肉类提取物、酵母抽提物、白糖、芝麻、花生米、葱、姜、蒜等辅料，经拣选、清理、粉碎（或不粉碎）、拼配（两种及以上）、混合、包装等加工制成不同品种的固态复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 白糖应符合 GB/T 317 要求。
- 3.1.2 味精应符合 GB 2720 要求。
- 3.1.3 食盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 3.1.4 鸡精应符合 SB/T 10371 要求。
- 3.1.5 香辛调味料应符合 GB/T 15691 要求。
- 3.1.6 肉类提取物、酵母抽提物、芝麻、花生米、葱、姜、蒜等其他原辅料应符合相关食品安全标准要求。

3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有复合调味料应有的色泽，色泽正常
气 味	具有复合调味料应有的香气，气味纯正，无异味
外观 形状	呈粉末状或粒状，无结块，无正常视力可见外来杂质

3.3 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
酸不溶性灰分/%	≤2.5
食盐（以 NaCl 计）/%	≤40.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤2.5
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.1

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB2760 规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.4 无机砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.5 酸不溶性灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。
- 6.6 食盐按 GB 5009.44 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 以同批原料生产加工的同一种类的产品为一批，在每批产品中随机抽样 500g 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分。

7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品停产半年以上，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) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 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检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求和相关规定的材料包装。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。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。