

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0045 S- 2020 号

Q/JDZ

锦州大正调味品制造有限公司企业标准

Q/JDZ 0001S—2020

固态复合调味料



2020-07-11 发布

2020-08-12 实施

锦州大正调味品制造有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定，其它指标根据《调味品产品生产许可证审查细则》（2006 版）和产品实测制定。

本标准由锦州大正调味品制造有限公司提出并起草。

本标准起草人：李贵平。

本标准属于首次发布。



固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、八角粉、麦芽糊精为原料，经配比、混合、包装等工艺加工而成的非即食固态复合调味料。

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 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 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 5461 食用盐

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

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

GB/T 20884 麦芽糊精

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

SB/T 10371 鸡精调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规范

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方法》

国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求



- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的要求。
- 3.1.3 辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、八角粉：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 的要求。
- 3.1.4 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的要求。
- 3.2 感官要求
应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态、杂质，闻其气味，品其滋味。
滋、气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
状 态	粉末状或颗粒状，无结块	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

- 3.3 理化指标
应符合表2的规定。

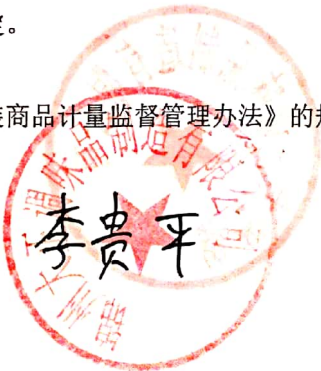
表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%)	≤ 15	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 25	GB/T 12457
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.15	SB/T 10371
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.95	GB 5009.12

- 3.4 食品添加剂
 - 3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
 - 3.4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.5 其他污染物限量
应符合 GB 2762 的规定。
- 3.6 生产加工过程
应符合GB 14881的规定。
- 3.7 净含量偏差
应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 检验规则

- 4.1 入库检验



原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班次生产的同一包装规格的产品为一批。每批产品中随机抽取供检验用量样品1000g，分成两份，一份用于检验，一份用于留样备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应经公司质量检验部门逐批检验。检验合格后，签发检验合格证书方可出厂。

4.3.2 出厂检验：感官要求、净含量、水分、食盐、谷氨酸钠。

4.4 型式检验

4.4.1 有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.4.2 检验项目为本标准要求的全部项目。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

包装标志应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合GB 9683或GB 9688的规定。外包装材料应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输时应有防污染措施，运输工具应卫生、洁净，严禁与有毒、有害、有异味的物品混装混运。运输中防止挤压、雨淋、暴晒。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇设施的仓库内；不得与有毒、有害、有异味的物品同库贮存；应有防雨、防晒、防污、防爆措施。堆放时应离地、离墙20cm以上。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。

