

Q/MDJ

云南满地金食品开发有限公司企业标准

Q/MDJ 0004 S—2020

复合调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030103S-2020
备案日期: 2020年 09月 08日

云南
备案
备案

2020-09-07 发布

2020-09-08 实施

云南满地金食品开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的复合调味料是以辣椒、香辛料（花椒、八角、草果、孜然、干姜、胡椒等）一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、鸡精等辅料，经预处理、配制、混合、分料包装或混合包装等工艺加工制成的固态调味料；半固态复合调味料是以两种（辣椒、食用植物油）或两种以上的调味料为主要原料，添加或不添加其他辅料（酿造酱、豆瓣酱、鲜（冻）禽肉、食用菌、花椒、八角、草果、孜然、干姜、胡椒、食用盐、白砂糖、味精等辅料）经预处理、配制、混合、炒制（或不炒制）、分料包装或混合包装等工艺加工制成的半固态调味料。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、微生物指标参照SB/T 10415-2017《鸡粉调味料》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南满地金食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：尹小友、孙先强。

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮运要求。

本标准适用于以辣椒、香辛料（花椒、八角、草果、孜然、干姜、胡椒等）一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、鸡精等为辅料，经预处理、配制、混合、分料包装或混合包装等工艺加工制成的固态复合调味料；由两种（辣椒、食用植物油）或两种以上的调味料为主要原料，添加或不添加其他辅料（酿造酱、豆瓣酱、鲜（冻）禽肉、食用菌、花椒、八角、草果、孜然、干姜、胡椒、食用盐、白砂糖、味精等辅料）经预处理、配制、混合、炒制（或不炒制）、分料包装或混合包装等工艺加工制成的半固态复合调味料。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 产品分类

3.1 根据产品加工工艺的不同分为：固态复合调味料、半固态复合调味料。

3.1.1 复合调味料：用两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工而成的调味料。包括固态复合调味料、半固态复合调味料。

3.1.2 固态复合调味料：用两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈固态的复合调味料【原料→预处理[分选→清洗→干燥→粉碎/研磨]→配制→混合→加工（炒制）→包装→检验→成品】。如单一或复合香辛料、蘸水调味料、鸡精调味料、卤味料、复合调味粉等。

3.1.3 半固态复合调味料：用两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加其他辅料加工而成的呈半固态的复合调味料【原料→预处理[分选→清洗→干燥→熬煮（混合植物油）→浸渍→过滤]→配制→混合→加工（炒制→包装→检验→成品】。如风味调味料、剁辣椒调味料、辣椒酱调味料、油辣椒、火锅蘸料、火锅调味料、火锅底料、辣子鸡调味料、鱼调味料等。

3.1.4 复合香辛料：用两种或两种以上香辛料（花椒、八角、草果、孜然、干姜、胡椒等）配制而成的调味料。

3.1.5 含油型半固态复合调味料：产品中脂肪含量大于10%的半固态复合调味料，如油辣椒、半膏体状复合调味料等。

3.2 根据食用方法不同分为：即食类复合调味料、非即食类复合调味料。

- 3.2.1 即食类复合调味料：用于蘸食、佐餐、冲调、腌渍用途可直接食用的调味料。
- 3.2.2 非即食类复合调味料：用于冲调加热、烹饪加热（烧烤、油炸、蒸煮等）用途非直接食用的调味料。
- 3.3 根据使用原料及生产工艺不同分为：单一香辛料、复合香辛料、辣椒调味料。
- 3.3.1 单一香辛料：以干辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、茴香等其中一种为主要原料，经挑选、炒制(或不炒制)、粉碎、包装等工艺加工制成的粉粒状调味料；如：辣椒面、花椒粉等。
- 3.3.2 复合香辛料：以干辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、茴香等其中两种以上为主要原料，经挑选、炒制(或不炒制)、粉碎、调配、包装等工艺制成的粉粒状调味料；如：五香粉等。
- 3.3.3 辣椒调味料：以干辣椒为主要原料，经挑选、炒制(或不炒制)、添加（或不添加）花椒、八角、草果、孜然、胡椒、食用盐、味精等辅料，经调配、混合、包装等工艺制成的固态调味料，如蘸水调料、乡村糊辣椒等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.3 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.8 鲜（冻）禽、畜肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.10 八角：应符合 GB/ 7652 的规定。
- 4.1.11 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.12 油辣椒：应符合 GB/T 20293 的规定。
- 4.1.13 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.14 胡椒：应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.1.15 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.16 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.17 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

- 4.1.18 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.19 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 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
	固态复合调味料	半固态复合调味料	
色泽	具有该产品应有的色泽		取适样品于白色瓷盘中,在自然光线下,观察其形态,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味,无霉变,无异臭及哈喇味等异味。		
组织状态	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式, 允许同时存在。	浓稠状半固态酱体、不流动的软膏状酱体或固液混合酱体。	
杂质	无肉眼可见杂质。		

4.3 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
	固态复合调味料	半固态复合调味料	
水分,g/100g ≤	18.0	50.0	GB 5009.3
灰分,g/100g ≤	60.0	—	GB 5009.4
酸不溶灰分,% ≤	15.0	—	GB 5009.4
酸价 ^a (KOH)，(以脂肪计)，mg/g ≤	—	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)，g/100g ≤	—	0.25	GB 5009.226
氯化钠(以氯离子计)，g/100g ≤	40		GB 5009.44
^a 仅限于含油型半固态复合调味料。			

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计) ,mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 微生物指标

4.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7.2 半固态复合调味料微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

4.7.3 固态复合调味料微生物限量应符合 SB/T 10415 的规定。

4.8 净含量

按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》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一班次，同一工艺生产的同一产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为：每批产品抽样基数不得少于 200 袋（瓶）抽样数量为 12 袋（瓶）样品分为两份，一份检验，一份留样备检。

5.3 检验分类

5.3.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

5.3.2 出厂检验

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目：净含量、感官要求、水分、氯化钠、菌落总数、大肠菌群。

5.3.3 型式试验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验结果中，微生物限量不合格时则判定该批产品为不合格；其它指标不合格时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封品严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程应防挤压、防厨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，堆放时离墙离地；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。



备案单位主要负责人（签字）尹小友

2020年8月31日