

Q/ZLH

沾益龙华味霸调味品厂企业标准

Q/ZLH 0001S—2021

代替 Q/ZLH 0001S-2016

调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030018 S-2021
备案日期: 2021 年 03 月 08 日

云南
备案
备案

2021 - 03 - 03 发布

2021 - 03 - 04 实施

沾益龙华味霸调味品厂 发布

前 言

我厂生产的调味料是以辣椒、花椒、食盐、味精、黄豆、芝麻、花生、鸡精、八角、草果、茴香、孜然、薏仁、苏子、桂皮中的一种或几种为原料，添加或不添加酱、植物油、鸡肉（或猪肉、牛肉）、食用菌、葱、姜、蒜，经炒制、粉碎、混合、包装等工艺制成。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》、GB/T 20293-2006《油辣椒》、SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》制定，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/ZLH 0001S-2016《调味料》。

本标准由沾益龙华味霸调味品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：田应友。

调味料

1 范围

本标准规定了调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以辣椒、花椒、食盐、味精、黄豆、芝麻、花生、鸡精、八角、草果、茴香、孜然、薏仁、苏子、桂皮中的一种或几种为原料，添加或不添加酱、植物油、鸡肉（或猪肉、牛肉）、食用菌、葱、姜、蒜，经炒制、粉碎、混合、包装等工艺制成的调味料。

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 固态调味料

是以辣椒、花椒、食盐、味精、黄豆、芝麻、花生、鸡精、八角、草果、茴香、孜然、薏仁、苏子、桂皮中的一种或几种为原料，经原料预处理、炒制、粉碎、配料、混合搅拌、包装等工艺制成的固态复合调味料。

3.2 半固态调味料

是以酱、辣椒、大豆油或菜籽油、添加或不添加鸡肉（或猪肉、牛肉）、葱、姜、蒜、食盐、味精、鸡精、花椒、八角、草果、胡椒、食用菌、芝麻、花生、桂皮、制成的半固态复合调味料（火锅底料）。

3.3 即食类调味料

用于蘸食、佐餐、冲调、腌渍等用途可以直接食用的调味料。

3.4 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。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 辣椒、花生、薏仁、苏子、葱、姜、蒜、桂皮、鸡精、味精等原辅料，应干燥、无霉变、劣变，并符合相应的食品标准。

- 4.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.4 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.5 猪肉、牛肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.6 鸡肉：应符合 GB 16868 的规定。
- 4.1.7 食盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.8 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.9 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.10 八角、胡椒、草果、茴香、孜然：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.11 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。
- 4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	指 标		检 验 方 法
	固态调味料	半固态调味料	
色 泽	具有各产品应有的色泽。		取去除包装的样品 1 份， 置于清洁的白瓷盘中，在 自然光线明亮处用目测、 鼻嗅、口尝（即食类）。
滋味、气味	具有各产品应有的滋味和气味，无异味。		
组织、形态	颗粒状与粉状混合。	油固混合的半固态调味料。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。		

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
		固态调味料	半固态调味料	
水分, g/100g	≤	15.0	70.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤	-	5.0	GB/T 5009.56
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	-	2.5	
食盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤	40.0		GB/T 5009.39
氨基酸态氮, g/100g	≤	0.3		

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 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 固态调味料微生物指标应符合 SB/T 10415 的规定。

4.6.2 含酱型半固态调味料微生物指标应符合 GB 2718 的规定，不含酱型半固态调味料微生物指标应符合 GB/T 20293 的规定。

4.6.3 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 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。

食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中，基数不少于200袋，从每批随机抽取样品12袋，样品总量不得少于1kg，样品分为二份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品应由生产厂质检部门按本标准进行检验，检验合格并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、食盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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要求时。

5.5 判定规则

检验结果中若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目若有任一项不合格，可从留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品卫生要求，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



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》。

沾益龙华味霸调味品厂

备案单位(盖章)

2021年1月8日

田应春

备案单位主要负责人(签字)

2021年1月8日