

# Q/SXKF

## 沙县凯发食品有限公司企业标准

Q/SXKF 0001S—2018

三明市卫生和计划生育委员会 食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号：0598350021S--(2018)  
备案日期：2018年5月7日  
该标准备案为存档备查行为，标准中涉及需经许可  
的项目和内容，应取得有关部门许可后方可生产经营

### 复合调味料

三明市卫生和  
备案号：  
备案日期：  
该标准备案  
的项目和内容

2018-03-28 发布

2018-05-08 实施

沙县凯发食品有限公司

发布



## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准的安全性指标按GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，并严于国家标准指标。其余理化指标按照产品实际并参照了GB 2716《食用植物油卫生标准》、SB/T 10415《鸡粉调味料》等标准制定，质量检验指标项目依据《调味料产品生产许可证审查细则》的规定设定。

由于本产品为非即食调味料，须经高温加热后食用，因此不制定微生物指标。

本标准由沙县凯发食品有限公司提出、起草并发布。

本标准主要起草人：赖钟域。



计划生育委  
059835  
20 年  
为存档备查  
应取得有

日  
月



5043



# 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、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期和召回。

本标准适用于以食用盐、玉米淀粉、味精、白砂糖、食用油中的一种或一种以上为原料，添加水、葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、香辛料（辣椒、花椒、蒜、生姜、八角、桂皮、洋葱）、食品添加剂呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精、焦糖色（氨法、普通法）、红曲红、柠檬黄中的一种或一种以上为辅料，经前处理、调配、混合、杀菌、干燥（或不干燥）、包装而成的非即食复合调味料。须经高温加热后食用。

## 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 191 包装储运图示标志

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

食品  
委员会  
S-  
月 日  
行为，标准  
关部门许可。

- 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/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20883 麦芽糖
- 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
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10371—2003 鸡精调味料
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令 [2005] 定量包装商品计量监督管理办法
- 国家质量监督检验检疫总局第123号令 [2009] 食品标识管理规定（修订版）
- 国家食品药品监督管理总局第12号令 [2015] 食品召回管理办法

### 3 产品分类

根据产品不同分为固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料和食用调味油。

#### 3.1 固态复合调味料

以食用盐、味精、白砂糖、玉米淀粉、葡萄糖、麦芽糊精、柠檬黄、焦糖色（氨法、普通法）、红曲红、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、香辛料、食品用香精为原料，经前处理、调配、混合、杀菌、包装等工艺制成的固态复合调味料。

#### 3.2 半固态复合调味料

以食用盐、味精、白砂糖、玉米淀粉、葡萄糖、食用油、麦芽糖、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、香辛料、焦糖色（氨法、普通法）、食品用香精和水为原料，经前处理、调配、混合、杀菌、包装等工艺制成的固态复合调味料。

#### 3.3 液态复合调味料

以食用油、食品用香精为原料，添加食用盐、味精，经调配、混合、杀菌、包装等工艺制成的液态复合调味料。

#### 3.4 食用调味油

以食用油、洋葱、蒜为原料，添加食品用香精为辅料，经前处理、浸泡、过滤、乳化、调配、灌装、杀菌等工艺制成的食用调味油。

### 4 技术要求



表 2 理化指标

项目		指标			
		固态	半固态	液态	调味油
水分, %	≤	15	85	—	—
食盐 (以 NaCl 计), %	≤	55	30	25.0	—
水分及挥发物, %	≤	—	—	—	0.8
氨基酸态氮 (以 N 计), %	≥	0.1	—	—	—
总氮 (以 N 计), g/100g	≥	0.5	—	—	—
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	—	3.0	3.0	3.0
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	—	0.25	0.25	0.25
总砷 (以 As 计), mg/kg	<	0.5	0.5	0.5	0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	<	1.0	1.0	1.0	1.0
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.2	—	—	—

#### 4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相关国家标准的规定。

4.6.2 食品添加剂品种、用量和范围应符合GB 2760的规定。呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色(氨法、普通法)、红曲红和食用香精按生产需要适量添加,柠檬黄最大使用量<0.2 g/kg。

#### 4.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官检测

取适量被测样品平摊在白瓷盘上,用目测、鼻嗅、口尝的方法进行。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法执行。

##### 5.2.2 食盐

按GB 5009.44规定的方法执行。

##### 5.2.3 水分及挥发物

按GB 5009.236规定的方法执行。

#### 5.2.4 酸价

按GB 5009.229规定的方法执行。

#### 5.2.5 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法执行。

#### 5.2.6 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法执行

#### 5.2.7 总氮

按SB/T 10371—2003中5.2.5规定的方法执行。

#### 5.2.8 总砷

按GB 5009.11规定的方法执行。

#### 5.2.9 铅

按GB 5009.12规定的方法执行。

#### 5.2.10 柠檬黄

按GB 5009.35规定的方法执行。

#### 5.2.11 净含量

按JJF 1070的规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

同一原料产地、同一生产线、同一班次生产加工的同一规格产品为一批次。

#### 6.2 抽样

在每批产品中，随机抽取2 kg（不少于12个最小包装），样品分成两份，1份检验用，1份复验或备用。

#### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂前，须经生产厂质量检验部门按本标准检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：固态复合调味料出厂检验项目为感官、净含量、水分、氨基酸态氮、食盐；半固态复合调味料出厂检验项目为感官、净含量、水分、食盐、酸价、过氧化值；液态复合调味料出厂检验项目为感官、净含量、食盐；食用调和油出厂检验项目为感官、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。

#### 6.4 型式检验





型式检验项目为本标准所规定的全部指标。正常生产时，每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验；

- a) 新产品投产时；
- b) 原辅料来源或生产工艺、设备有较大改变时；
- c) 停产三个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果存在较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构有要求时。

## 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果中，有一项或一项以上不符合本标准时，可从备查留样中加倍复检不符合项目，复检结果合格时，则判定该批产品合格；复检结果仍有项目不符合本标准，则判定该批产品不合格。

## 7 标志、包装、运输、贮存和保质期

### 7.1 标志

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号令的规定，外包装箱储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装容器应专用、清洁、干燥和密封、无毒无味，符合食品卫生和安全的要求。

7.2.2 内包装用纸或塑料复合膜袋应符合GB/T 30768有关要求，塑料容器应符合GB 4806.7的有关要求。封口严密，不漏气，包装外部标识内容正确，文字清晰。

7.2.3 外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543有关要求，封口胶带粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。

### 7.3 运输

运输工具须清洁卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有毒、有害、有异味物品混运。

### 7.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生，干燥、通风的仓库内。严禁与有毒、有害、有异味的物品一起贮存。

### 7.5 保质期

产品在符合本标准规定的运输、贮存条件下，包装完好无损，自生产日期起，固态复合调味料保质期为18个月，半固态复合调味料、液态复合调味料和食用调味油保质为12个月。

## 8 召回

生产销售过程中发现不合格产品，应立即停止生产销售，制定措施预防和控制食品安全风险，消除产生不合格原因后方能继续生产，并按《食品召回管理办法》召回和处置已出厂的不合格产品。