（Q/MYSP 0002S—2018）《复合调味料》

企业标准编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、食用油中的一种或一种以上为原料，添加水、香辛料（辣椒、花椒、生姜）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）、包装而成的复合调味料。

为保证消费者利益，规范公司产品生产，根据标准化法、产品质量法、食品安全法及相关法律法规，特制定本标准作为组织生产和质量控制的依据。现就标准编制的有关情况说明如下：

一、编写格式依据 GB/T 1.1－2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定而制定。

二、产品生产工艺

原料 （关键控制点）⟶前处理 ⟶ 调配 ⟶ 混合 ⟶杀菌⟶干燥（或不干燥）⟶ 包装

三、食品添加剂质量应符合相关国家标准的规定。食品添加剂品种、用量和范围应符合 GB 2760 的规定。

四、本标准的感官指标、水分、食盐、水分及挥发物、氨基酸态氮、总氮指标依据产品特征进行制定。

五、本标准与食品安全相关的指标、限量及制订依据：

指 标	限量	制 订 依 据	检验方法
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	3.0	GB/T 20293 GB 2716	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	0.25	GB 10146	GB 5009.227
铅（Pb），mg/kg	＜1.0	GB 2762	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	＜0.5	GB 2762	GB 5009.11

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，铅、总砷指标严于国家标准指标。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》、GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》、GB/T 20293《油辣椒》等标准制定，微生物指标参照 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》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。

六、真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

七、净含量偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

八、试验方法依照国家、行业相关标准的规定执行。

九、检验规则规定了检验分类、组批规则、抽样方法以及结果判定。

十、标准还规定了产品的标志、标签、包装、运输、贮存、保质期和食品召回的相关要求。

十一、本标准经多次验证，经分析工艺指标及标准要求切实可行。

名佑（福建）食品有限公司

2018 年 10 月 29 日