



Q/XMG

四川星麻哥食品有限公司企业标准

Q/XMG0003S-2018

固态复合调味料

企业联系人及电话：张军 13981431200

企业收集反馈意见邮箱：2316192489@qq.com

2018-8-13 发布

2018-9-13 实施

四川星麻哥食品有限公司 发布



Q/XMG0003S-2018

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 产品分类.....	2
4 技术要求.....	2、3
5 检验规则.....	4
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	4



Q/XMG0003S-2018

前言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 DBS51/003-2016《食品安全地方标准 半固态复合调味料》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《固态复合调味料》标准。作为组织生产依据

本标准由四川星麻哥食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川星麻哥食品有限公司。

本标准主要起草人：张禹明。



Q/XMG0003S-2018

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加其他原辅料、食品添加剂，经过预处理、配制、加工、分料包装或混合包装而成，配备或不配备调味料包的固态复合调味料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2720 味精卫生标准
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30391 花椒
- SB/T 10371 鸡精调味料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则



Q/XMG0003S-2018

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》

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第129号《食品标识管理规定》

3 产品分类

按使用方法分为即食类固态复合调味料、烹饪类固态复合调味料、腌卤类固态复合调味料。

3.1 即食类固态复合调味料。

经灭菌，可直接食用的固态复合调味料。

3.2 烹饪类固态复合调味料

配备或不配备调味料包，用于烹饪的固态复合调味料。

3.2.1 粉料包

以淀粉或米粉为主要原料，辅以或不辅以食用盐、糯米、玉米糝、黄豆、花生、芝麻、干辣椒、花椒、草果、小茴香、肉豆蔻、胡椒、橘皮、八角、山奈、桂皮中的多种，经挑选、炒制（黄豆、花生、芝麻、干辣椒、花椒）、粉碎、调配、混合、包装而成，用于辅助烹饪的粉状料包。

3.2.2 调味料包

以干辣椒、花椒、生姜、大蒜、豆瓣、植物油、（菜籽油、大豆油、玉米油）、食用盐、白沙糖、鸡精调味料、白酒中的多种为原料，添加或不添加辣椒红、红曲红、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、二氧化硅、鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精中的一种或多种，经挑选、配料、粉碎、炒制、调配、包装而成。

3.3 腌卤类固态复合调味料

用于制作香肠、酱腌肉、卤制品等的固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 调味品应符合 GB/T 20903 以及相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.2 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.3 食品添加剂应符合相应的产品标准的规定。
- 4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品，在自然光线下将样品置于洁净的白搪瓷盘中，观察其外观、色泽、有无杂质、嗅其气味，根据食用方法品尝其滋味。
性状	具有产品应有的状态，无肉眼可见外来杂质	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异味。	



Q/XMG0003S-2018

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
		即食类	烹饪类		腌卤类	
			调味料包	粉料包		
水分/(g/100g)	≤	-	-	15.0	-	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	4.9	5.0	-	5.0	GB/T20293 GB/T5009.37
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	0.25	-	0.25	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5				GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0				GB 5009.12
黄曲霉毒素B1/(ug/kg)	≤	5.0				GB/T 18979
^a 仅限于含油型的产品						

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^a /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^a /(MPN/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌 ^a	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^a	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10第二法
^a 样品的分析与处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行					
^b 仅限于即食的产品					

4.5 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.8 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.10 净含量及允许短缺量

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，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.11 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 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后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、酸价（含油型）、过氧化值（含油型）菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 8 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 16 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令【2009】第 123 号《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。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 18 个月

严于食品安全国家标准或地方标准的说明

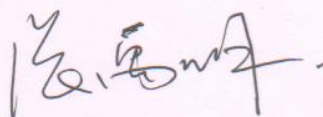
标准名称:	固态复合调味料
标准编号:	Q/XMG0003S-2018
食品分类	0305 调味料

严于食品安全国家标准或地方标准的项目及指标

项 目	本企业标准代号及标准名称 Q/XMG0003S-2018《固态复合调味料》	对照标准代号及标准名称 DBS 51/003-2016《半固态复合调味料》	对比结果
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 4.9	5.0	严于

单位（盖章）：四川星麻哥食品有限公司

法人（主要负责人）签字：



2018年8月13日

四川省食品安全企业标准备案前公示申请书

食品安全企业标准备案受理机构：

根据《食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》的要求，我公司制定了《固态复合调味料》企业标准，请将标准文本进行公示，我公司负责收集反馈意见，修改完善标准文本。

备案单位（单位公章）：四川星麻哥食品有限公司

法人代表（主要负责人）签字：



2018 年 8 月 13 日