

Q/KLSP

广西坤林食品科技有限公司企业标准

Q/KLSP 0001S—2024

调味料

2024 - 04 - 12 发布

2024 - 04 - 26 实施

广西坤林食品科技有限公司 发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准按 GB/T 1.1-2020 规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西坤林食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾沛毅。

本标准于 2024 年 04 月 12 日发布，2024 年 04 月 26 日实施。

调味料

1 范围

本文件规定了调味料的范围、术语和定义、产品分类、要求，食品添加剂、生产加工过程卫生要求，检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以生产用水、鲜、冻动物性水产品、禽畜骨、畜禽、调味品（料）、食用油、香辛料等中的两种或两种以上原料，添加或不添加其他辅料，经熬煮、调配、冷却（或不冷却）、过滤（或不过滤）、添加或不添加食品添加剂后包装、杀菌（或不杀菌）等工序制成的半固态或液态的调味料；或以调味品（料）、香辛料、食品用香精等中的两种或两种以上原料，添加或不添加其他辅料，经清洗（或不清洗）、粉碎（或不粉碎）、混合、添加或不添加食品添加剂、包装等工艺加工制成的固态调味料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2733	食品安全国家标准	鲜、冻动物性水产品
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.7	食品安全国家标准	食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
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 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
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 5009.43	食品安全国家标准	味精中谷氨酸钠的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 10146	食品安全国家标准	食用动物油脂
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 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 半固态或液态的调味料

以生产用水、鲜、冻动物性水产品、禽畜骨、畜禽、调味品（料）、食用油、香辛料等中的两种或两种以上原料，添加或不添加其他辅料，经熬煮、调配、冷却（或不冷却）、过滤（或不过滤）、添加或不添加食品添加剂后包装、杀菌（或不杀菌）等工序制成的半固态或液态的调味料。

4.2 固态调味料

以调味品（料）、香辛料、食品用香精等中的两种或两种以上原料，添加或不添加其他辅料，经清洗（或不清洗）、粉碎（或不粉碎）、混合、添加或不添加食品添加剂、包装等工艺加工制成的固态调味料。

5 要求

5.1 基本要求

不得添加任何非食用的原料，不得添加国家明令禁止的物质和原料，食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760和相关公告的规定。

污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763及国家有关的规定和公告的要求；兽药残留限量应符合GB 31650及国家有关的规定和公告。

5.2 原辅料要求

5.2.1 生产用水

应符合GB 5749的要求。

5.2.2 鲜、冻动物性水产品

应符合GB 2733的规定。

5.2.3 禽畜骨、畜禽

应经兽医卫生检验检疫，并有合格证明，不得使用非经屠宰死亡的畜禽、禽畜骨及非食用性原料，并应符合GB 2707、GB 31650的规定。

5.2.4 调味品（料）

应符合相应调味品（料）的食品标准和有关规定。

5.2.5 食用油

应符合GB 10146或GB 2716或相应植物油的标准和有关规定。

5.2.6 香辛料

应符合GB/T 15691或相应香辛料的食品标准和有关规定。

5.2.7 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

5.2.8 其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2.9 食品添加剂

应符合相应的食品标准和有关规定。

5.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		
	液态调味料	半固态（酱）调味料	固态调味料
色 泽	具有相应产品品种应有的色泽，色泽基本均匀一致。		
组织形态	透明（或浊状）流动液体，允许有少量聚集物或沉淀物。	浓稠状、软膏状或固液混合。	颗粒状、结晶状或粉状，无结块，无霉变。
滋味、气味	具有本产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅。		
杂质	无正常视力可见外来异物。		

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	液态调味料	半固态（酱）调味料	固态调味料
水分, g/100g ≤	—	—	13
氯化物(以 NaCl 计) ^a , g/100g ≤	40	40	70
谷氨酸钠 ^b , g/100g ≥	0.2	0.2	0.5
总氮(以 N 计), g/100g ≥	—	—	0.1
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8		
无机砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.1		
其他污染物限量	应符合GB 2762相应的规定		
^a 仅适用于添加食用盐的产品。			
^b 仅适用于添加味精和（或）谷氨酸钠的产品。			

5.5 微生物指标

即食类应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a （若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	2	10 ²	10 ³
副溶血性弧菌 ^b	5	1	10 ² MPN/g	10 ³ MPN/g
^a n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。 ^b 仅适用于配料中含鲜、冻动物性水产品的产品。				

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关的规定。
 6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取适量试样于烧杯（液态产品）或白色瓷盘（半固态产品、固态产品）中，在自然光线下，观察其色泽和状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

8.2.2 氯化物

按GB 5009.44规定的方法进行测定。

8.2.3 谷氨酸钠

按GB 5009.43规定的方法进行测定。

8.2.4 总氮

按GB 5009.5规定的方法进行测定。

8.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.6 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定无机砷符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。

8.2.7 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法测定。样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一配方、同班次生产同一规格的产品为一批。

9.2 抽样方法和取样量

从同批产品中随机抽取9个独立包装。所抽取的样品7包用于检验,2包备查。

9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前,应由公司质检部门按本标准逐批次检验,检验合格的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目:感官要求、水分、氯化物、谷氨酸钠、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 一般情况下,型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行:

- a) 原辅料有较大变化时;
- b) 更换设备或停产半年以上,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要求时。

9.4.2 型式检验项目包括5.3、5.4、5.5和6.2规定的项目。

9.5 判定原则

9.5.1 检验项目全部符合本标准要求，判该批产品为合格。

9.5.2 除微生物指标外，感官要求、理化指标中有一项（或一项以上）不符合本标准要求时，应从该批产品中加倍抽样对不符合项目进行复检，以复检结果为准。若复检结果中仍有一项（或一项以上）不符合本标准要求，判该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合国家相关规定。

10.2 包装

10.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输设备应洁净卫生，不得与散发强烈气味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

10.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

10.5 保质期

产品按料包的组成、运输条件、储存条件、包装方式等不同分别确定保质期，具体以产品标签上标识的保质期为准。