

# Q/FDSP

## 桂林艾泽拉斯食品有限公司企业标准

Q/FDSP 0002S—2024

### 调味料（非即食）

2024-05-15 发布

2024-06-05 实施

桂林艾泽拉斯食品有限公司 发布



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。

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。

本文件由桂林艾泽拉斯食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：莫华容、黄婵焱、何畅、唐志峰、韦彩娜、覃丽云、梁全波、覃英慧。

本文件于2024年5月15日发布，2024年6月5日实施。

# 调味料（非即食）

## 1 范围

本文件规定了调味料（非即食）的术语与定义、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3.1、3.2、3.3定义的产品。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 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 5009.44 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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- 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/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- 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/T 19618 甘草  
 GB/T 18186 酿造酱油  
 GB/T 20880 食用葡萄糖  
 GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品  
 GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精  
 GB/T 21999 蚝油  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 30381 桂皮  
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
 GB/T 30391 花椒  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
 GB/T 35883 冰糖  
 NY/T 958 花生酱  
 SB/T 10371 鸡精调味料

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 液体调味料

以食用植物油、食用动物油脂、鲜（冻）禽、畜产品、螺蛳、螺蛳肉、干贝肉、虾肉、鱼肉、饮用水、白砂糖、食用盐、蚝油、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、食用葡萄糖、酱油、冰糖、香辛料、三花酒、豆瓣酱、花生酱、麦芽糊精、辣椒（粉）、花椒、八角、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、桂皮、甘草、鸡肉粉、姜粉、蒜粉、螺蛳肉提取物、鸡肉提取物、猪肉提取物、牛肉提取物、大骨提取物、肉类抽提物、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠等原辅料中的两种以上为配料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精中的一种或多种，经选料、整理、清洗或不清洗、分切或不分切、粉碎或不粉碎、配料、混合、熟制、冷却（或不冷却）、过滤（或不过滤）、包装、杀菌（或不杀菌）等生产工艺加工制成的产品。

#### 3.2

##### 半固体（酱）调味料

以食用植物油、食用动物油脂、鲜（冻）禽、畜产品、螺蛳、螺蛳肉、干贝肉、虾肉、鱼肉、饮用水、白砂糖、食用盐、蚝油、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、食用葡萄糖、酱油、冰糖、香辛料、三花酒、豆瓣酱、花生酱、麦芽糊精、辣椒（粉）、花椒、八角、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、桂皮、甘草、鸡肉粉、姜粉、蒜粉、螺蛳肉提取物、鸡肉提取物、猪肉提取物、牛肉提取物、大骨提取物、肉类抽提物、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠等原辅料中的两种以上为配料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精中的一种或多种，经选料、整理、清洗或不清洗、分切或不分切、粉碎或不粉碎、配料、混合、熟制、冷却（或不冷却）、研磨（或不研磨）、包装、杀菌（或不杀菌）等生产工艺加工制成的产品。

#### 3.3

### 固体调味料

以食用玉米淀粉、食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、香辛料、白砂糖、食用葡萄糖、鸡肉粉、姜粉、蒜粉、辣椒（粉）、沙姜（山奈）粉、螺蛳肉提取物、鸡肉提取物、猪肉提取物、牛肉提取物、大骨提取物、肉类抽提物、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠等原辅料中的两种以上为配料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精中的一种或多种，经选料、整理、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装、杀菌（或不杀菌）等生产工艺加工制成的产品。

## 4 产品分类

4.1 根据组织形态不同可分为液体调味料、半固体（酱）调味料、固体调味料。

4.2 根据原辅料不同可分为多个品种，具体产品名称及配料以产品包装标签明示为准。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

#### 5.1.1 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

#### 5.1.2 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

#### 5.1.3 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

#### 5.1.4 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

#### 5.1.5 食用动物油脂

应符合GB 10146的规定。

#### 5.1.6 食用玉米淀粉

应符合GB/T 8885的规定。

#### 5.1.7 干贝肉

应符合GB 10136的规定。

#### 5.1.8 螺蛳、螺蛳肉、虾肉、鱼肉

应符合GB 2733的规定。

#### 5.1.9 鲜（冻）禽、畜产品

应符合GB 2707的规定。

5.1.10 味精（谷氨酸钠）

应符合GB 2720、GB/T 8967的规定。

5.1.11 鸡精调味料

应符合SB/T 10371的规定。

5.1.12 豆瓣酱

应符合GB 2712的规定。

5.1.13 酵母抽提物

应符合GB/T 20886.2的规定。

5.1.14 酱油

应符合GB/T 18186的规定。

5.1.15 蚝油

应符合GB/T 21999的规定。

5.1.16 花生酱

应符合NY/T 958的规定。

5.1.17 桂皮

应符合GB/T 30381、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.18 八角

应符合GB/T 7652、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.19 甘草

应符合GB/T 19618、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.20 花椒

应符合GB/T 30391的规定。

5.1.21 辣椒（粉）

应符合GB/T 30382的规定。

5.1.22 肉豆蔻、香叶（月桂叶）

应符合GB/T 15691、GB 2762和GB 2763的规定。

5.1.23 鸡肉粉、姜粉、蒜粉、沙姜（山奈）粉、螺蛳肉提取物、鸡肉提取物、猪肉提取物、牛肉提取物、大骨提取物、肉类抽提物

应符合其质量安全标准的规定，其生产企业应有相应产品有效的食品生产许可证。

## 5.1.24 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

## 5.1.25 麦芽糊精

应符合GB/T 20882.6的规定。

## 5.1.26 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

## 5.1.27 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

## 5.1.28 香辛料

应符合GB/T 15691和有关标准的规定。

## 5.1.29 三花酒

应符合GB 2757的规定。

## 5.1.30 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

## 5.1.31 加工用水

应符合GB 5749的规定。

## 5.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		
	固体调味料	半固体（酱）调味料	液体调味料
组织形态	颗粒状或结晶状、粉状， 无结块、无霉变	浓稠状、软膏状或固液混合状	透明（或浑浊）流动液体，允 许有少量聚集物或沉淀物
色 泽	具有该产品应有的色泽		
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无苦、涩、霉味和异味		
杂 质	无杂质		

## 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	固体调味料	半固体（酱）调味料	液体调味料
水分/（g/100g） ≤	15.0	80.0	—
食盐 <sup>a</sup> （以 NaCl 计）/[g/100 mL(g)] ≤	80.0	60.0	50.0
谷氨酸钠 <sup>b</sup> /[g/100 mL(g)] ≥	0.5	0.2	0.2
酸价 <sup>c</sup> （KOH）/（mg/g） ≤	—	3	3
过氧化值 <sup>d</sup> /（g/100g） ≤	—	0.25	0.25
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.8		
无机砷 <sup>d</sup> （以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.1		
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定		
<sup>a</sup> 仅限添加食用盐的产品 <sup>b</sup> 仅限添加味精的产品 <sup>c</sup> 仅限添加食用油（脂）的产品，添加酸性配料及发酵型配料的产品，酸价指标不适用。 <sup>d</sup> 可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷限量再做判定。			

## 6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。  
 6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 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

按 GB 31644 规定的方法测定。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 8.2.2 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

#### 8.2.3 谷氨酸钠



按SB/T 10371规定的方法测定。

#### 8.2.4 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

#### 8.2.5 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

#### 8.2.6 总砷、无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 8.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.8 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

#### 8.3 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

### 9 检验规则

#### 9.1 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产日期、同一班次、在同一条生产线上加工的同品种、同一包装规格的产品为检验批。

#### 9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

#### 9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

9.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值。

#### 9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年应进行两次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目为本文件中5.2、5.3、5.4和6.2规定的项目。

#### 9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

9.5.2 检验项目检验结果如不符合本文件要求时，对不符合项目从该批次产品中加倍抽样进行复检。复检结果仍不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

10.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 10.2 包装

10.2.1 产品包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好，并符合国家食品安全的规定。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 10.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不应摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

### 10.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，离地离墙存放，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品同处贮存。

### 10.5 保质期

在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下，产品常温下保质期以产品包装标签明示为准。