

Q/LPSP

鹿寨县柳品食品加工厂企业标准

Q/LPSP 0001S—2021



调味料

食品安全企业标准备案号
45 0919 S-2021
有效期至 2026 年 10 月 13 日

2021 - 09 - 28 发布

2021 - 10 - 20 实施



鹿寨县柳品食品加工厂 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。

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。

本文件由鹿寨县柳品食品加工厂提出。

本文件由鹿寨县柳品食品加工厂归口。

本文件起草单位：鹿寨县柳品食品加工厂。

本文件主要起草人：周庆昌。

调味料

1 范围

本文件规定了调味料的术语和定义、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。

本文件适用于第3章术语和定义中规定的调味料。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 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 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 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB/T 15691 香辛料调味品通过技术条件
 GB/T 21999 蚝油
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 QB/T 4791 植脂末
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10485 海鲜粉调味料

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

以鲜(冻)畜、禽产品、鲜(冻)动物性水产品、酱腌菜、香菇、豆腐乳、食用盐、酱油、蚝油、味精、食糖、食用动物油脂、复合调味料、香辛料、辣椒、姜、葱、蒜、植物油、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的数种为原辅料,经预处理(或不预处理)、配料、煮制、冷却、包装、灭菌(或不灭菌)等生产工艺制成的调味料。

3.2

半固体(酱)调味料

以鲜(冻)畜、禽产品、鲜(冻)动物性水产品、酱腌菜、香菇、豆腐乳、食用盐、味精、食糖、酱油、蚝油、食醋、蒸馏酒、黄豆、食用淀粉、食用动物油脂、香辛料、辣椒、花椒、姜、葱、蒜、植物油、鸡粉调味料、酵母抽提物、海鲜粉调味料、复合调味料、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、红曲米、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、复配添加剂中的数种为原辅料,经预处理(或不预处理)、配料、煮制、冷却、包装、灭菌(或不灭菌)等生产工艺制成的调味料。

3.3

固体调味料

以复合调味料、动物性水产制品、酱腌菜、葱头干、蒜头干、味精、食用盐、植脂末、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料、二氧化硅、柠檬黄中的数种为原辅料,经预处理(或不预处理)、配料、粉碎、混合搅拌、筛分(或不筛分)、包装等生产工艺制成的调味料。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.2 鲜(冻)畜、禽产品

应符合GB 2707或其他相关标准及有关要求规定。

4.1.3 鲜、冻动物性水产品

应符合GB 2733或其他相关标准及有关要求规定。

4.1.4 酱腌菜

应符合GB 2714或其他相关标准的规定。

4.1.5 香菇

应符合GB 7096的规定。

4.1.6 豆腐乳

应符合GB 2712或其他相关标准的规定。

4.1.7 食用盐

应符合GB 2721或其他相关标准的规定。

4.1.8 味精

应符合GB 2720或其他相关标准的规定。

4.1.9 食糖

应符合GB 13104或其他相关标准的规定。

4.1.10 食用动物油脂

应符合GB 10146或其他相关标准的规定。

4.1.11 复合调味料

应符合GB 31644或其他相关标准的规定。

4.1.12 酵母抽提物

应符合GB/T 23530的规定。

4.1.13 鸡粉调味料

应符合SB/T 10415的规定。

4.1.14 海鲜粉调味料

应符合GB/T 10485的规定。

4.1.15 麦芽糊精

应符合GB/T 20884的规定。

4.1.16 香辛料

应符合GB/T 15691或其他相关标准的规定。

4.1.17 辣椒、花椒、姜、葱、蒜、黄豆、葱头干、蒜头干

应干净、无异味、无霉变。污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大限量应符合GB 2763的规定。

4.1.18 植物油

应符合GB 2716或其他相关标准的规定。

4.1.19 酱油

应符合GB 2717的规定。

4.1.20 食醋

应符合GB 2719的规定。

4.1.21 蚝油

应符合GB/T 21999的规定。

4.1.22 蒸馏酒

应符合GB 2757的规定。

4.1.23 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

4.1.24 植脂末

应符合QB/T 4791的规定。

4.1.25 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

4.1.26 食用香精

应符合GB 30616的规定。

4.1.27 山梨酸钾

应符合GB 1886.39规定。

4.1.28 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

4.1.29 红曲米

应符合GB 1886.19的规定。

4.1.30 二氧化硅

应符合GB 25576的规定。

4.1.31 柠檬黄

应符合GB 4481.1的规定。

4.1.32 复配添加剂

应符合GB 26687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
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.8
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌，/25g（mL）	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌，CFU/g（mL）	5	2	100	1000
副溶血性弧菌，CFU/g（mL）	5	1	100	1000
注1：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。 注2：副溶血性弧菌仅适用于配料中含水产品的产品的检验。				

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光线下观测色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 铅

按GB 5009.12规定的方法进行测定。

7.2.2 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法进行测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定，样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法进行测定，样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法进行测定，样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

8.2 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。

8.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目为感官要求、净含量。

8.4 型式检验

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

8.4.2 型式检验项目包括本标准中所有的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部检验项目检测结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

8.5.2 检验结果中若微生物限量不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果其他项目若有一项以上（含一项）检测结果不符合本标准规定时，可从该批次产品中加倍抽样进行复检，复检结果仍不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格；若复检结果符合本标准规定，则判定该批产品合格。

8.5.3 当供需双方对检验结果有争异时，可由有关各方协商解决，或委托其他有资质的单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合有关标准要求，包装应密封，防潮，防污染。产品预包装材料应无毒、无害、无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。如客户需其他特殊包装，由供需双方另行进行协商。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

9.3 运输

9.3.1 搬运、装卸、运输过程中，应防挤压、防雨、防潮、防晒，并轻拿轻放，避免破损污染。

9.3.2 运输工具应清洁、卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。不得与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发异味的物品混装混运。

9.4 贮存

9.4.1 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库贮存。

9.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，且产品包装完好未经启封的情况下，固体调味料、半固体（酱）调味料产品保质期为18个月；液体调味料产品保质期为6个月（辣椒红油除外，辣椒红油产品保质期为18个月）。

