

# 天津市食品安全企业标准

## 固态复合调味粉 (非即食)

备 案 号:  
备案日期: 年 0 月 0 日  
截止日期: 年 0 月 0 日

\*\*\*\*年\*\*月\*\*日发布

\*\*\*\*年\*\*月\*\*日实施

天津市佳盛食品有限公司发布

# 前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津市佳盛食品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：付卫娟

本标准于 2017 年 4 月首次发布。

# 固态复合调味粉（非即食）

## 1 范围

本标准规定了固态复合调味粉（非即食）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以香辛料（孜然、小茴香、辣椒、花椒、麻椒、黑胡椒、肉桂）为主要原料，配以芝麻、食用盐、味精、白砂糖为辅料，经筛选、粉碎、配料、搅拌、包装等工艺制成的固态复合调味粉（非即食）。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T191 包装储运图示标志

GB/T317 白砂糖

GB2721 食品安全国家标准 食用盐

GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB2763 食品安全标准 食品中农药最大残留限量

GB4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验、菌落总数测定

GB/T4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB4789.10 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

GB5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T5461 食用盐

GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T7901 黑胡椒

GB/T8967 谷氨酸钠（味精）

GB9683 复合食品包装袋卫生标准

GB9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

SB/T10371 鸡精调味料

GB/T11761 芝麻

GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T12457 食品中氯化钠的测定

GB/T12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定

GB13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度

GB/T 22267 整孜然

GB28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T30381 桂皮

GB/T30391 花椒

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家质量监督检验检疫总局令第 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第 123 号《食品标识管理规定》

3 分类

按产品名称、配料不同分为：

- 3.1 椒盐：花椒、芝麻、小茴香、食用盐、味精（非即食）
- 3.2 麻辣鲜：食用盐、味精、辣椒、白砂糖、花椒、麻椒、黑胡椒、肉桂（非即食）
- 3.3 孜然粉：孜然、芝麻、味精、食用盐（非即食）

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 芝麻：应符合 GB/T11761 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB/T5461 及 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 香辛料（小茴香、麻椒、辣椒）应符合 GB/T15691 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB/T8967 的规定。
- 4.1.5 孜然：应符合 GB/T22267 的规定。
- 4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T317 及 GB13104 的规定。
- 4.1.7 花椒：应符合 GB/T30391 的规定。
- 4.1.8 黑胡椒：应符合 GB/T7901 的规定。
- 4.1.9 肉桂：应符合 GB/T30381 的规定。

以上原料应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目  | 要 求              |     |     |
|------|------------------|-----|-----|
|      | 孜然粉              | 椒盐  | 麻辣鲜 |
| 色泽   | 淡黄色              | 棕褐色 | 呈红色 |
| 滋、气味 | 具有本品特有的滋味、气味，无异味 |     |     |
| 组织形态 | 小颗粒              |     | 粉末状 |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质        |     |     |

4.3 理化要求

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                 |                        |     |
|---------------------|------------------------|-----|
| 水分/（g/100g）         | ≦                      | 12  |
| 食盐（NaCl 计）/（g/100g） | ≦                      | 47  |
| 谷氨酸钠/（g/100g）       | ≧                      | 7   |
| 酸不溶灰分/（g/100g）      | ≦                      | 7   |
| 总砷（以 As 计）/（mg/kg）  | ≦                      | 0.4 |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg）   | ≦                      | 0.9 |
| 黄曲霉毒素 B1/（ug/kg）    | ≦                      | 4.9 |
| 净含量负偏差              | 应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定 |     |

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 和表 4 的规定。

表 3 大肠菌群指标

| 项目              | 指标    |
|-----------------|-------|
| 大肠菌群/（MPN/100g） | ≤ 3.0 |

表 4 致病菌指标

| 项目      | 采样方案及限量（若非指定，均以 0.025g 表示） |   |          |            |
|---------|----------------------------|---|----------|------------|
|         | n                          | c | m        | M          |
| 沙氏门菌    | 5                          | 0 | 0        | ---        |
| 金黄色葡萄球菌 | 5                          | 2 | 100CFU/g | 10000CFU/g |

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

4.6 真实性要求

产品不得添加非食用物质

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

将适量样品放入白磁盘中，在自然光下，观察其色泽、组织形态及杂质，鼻嗅样品的气味、口尝样品的滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 水分：按 GB5009.3 规定执行。

5.2.2 食盐：按 GB/T12457 规定执行。

5.2.3 谷氨酸钠：按 SB/T10371 规定执行。

5.2.4 酸不溶灰分：按 GB /T12729.9 规定执行。

5.2.5 总砷：按 GB5009.11 规定执行。

5.2.6 铅：按 GB5009.12 规定执行。

5.2.7 黄曲霉毒素 B1：按 GB/T18979 的规定执行。

5.2.8 净含量：净含量按 JJF1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

以同一次同料生产的同规格的包装完好产品为一批，在每批中随机抽样 6~10 袋/瓶（不少于 1.5KG）。

6.2 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、酸不溶灰分；。

6.2.2 型式检验

型式检验包括要求中的全部检验项目。在正常生产的情况下，每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，再恢复生产时；
- c) 原料来源及设备有变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时；

### 6.2.3 判定规则

检验结果全部符合标准要求，则判定该产品为合格品。当检验结果有不合格项目时，应从原批产品中加倍抽取样品，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

## 7 标志、包装、运输及贮存

### 7.1 标志

产品标签应符合 GB7718、GB28050 及《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

内包装使用复合包装袋，其材质应符合 GB 9683 的规定。外包装用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

### 7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，捆扎牢固，防雨、防晒，符合包装图示要求。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

### 7.4 贮存

产品应放在通风、干燥的仓库内，架高（离地 10cm）堆码，不得与有毒、有害、有污染的物品混存混放。

### 7.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品未启封保质期为 24 个月。

---

## 编制说明

为适应生产和销售实际情况，强化企业内部的生产管理和质量控制，参照国家有关产品的质量标准及《标准化法》、《天津市企业标准备案管理办法》，并结合本企业的生产实际制定本标准。

标准依据如下：

1. 感官要求、水分、酸不溶灰分、食盐、谷氨酸钠指标：根据产品自身特点确定。
2. 总砷、铅：严于 GB2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。
3. 黄曲霉毒素 B1 指标：严于 GB2761-2011《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。
4. 微生物指标中大肠菌群指标：严于 NY/T1886-2010《绿色食品 复合调味料》的规定。  
致病菌中的沙氏门菌、金黄色葡萄球菌：依据 GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌》的要求制定。

本标准检验方法为现行有效的国家标准方法。

本标准发布实施后可以作为本企业组织生产、检验和经营的依据。

天津市佳盛食品有限公司

2017 年 4 月

### 企业标准制定的理由：



1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称:GB2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB2761-2011《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

NY/T1886-2010《绿色食品 复合调味料》



2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：\_\_\_\_\_

严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

| 指标       | 数值         |               |
|----------|------------|---------------|
|          | 本企业标准      | 食品安全国家标准或地方标准 |
| 总砷       | $\leq 0.4$ | $\leq 0.5$    |
| 铅        | $\leq 0.9$ | $\leq 1.0$    |
| 黄曲霉毒素 B1 | $\leq 4.9$ | $\leq 5.0$    |
| 大肠菌群     | $\leq 2.9$ | $\leq 3.0$    |

其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：

