



备案号: 360865S-2020
备案日期: 2020年11月9日
有效期至: 2025年11月8日

Q/NWWQ

江西省食品安全企业标准

Q/NWWQ 0001S-2020

固态复合调味料

2020-10-12 发布

2020-10-12 实施

南昌五味全食品有限公司 发布

(注: 备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

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 要求 2

5 食品添加剂 4

6 生产加工过程的卫生要求 4

7 检验规则 4

8 标志、标签、包装、运输、贮存 5

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。
本标准中铅限量（以Pb计）为0.8 mg/kg，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“调味品（食盐、香辛料除外）”项下铅限量（以Pb计）1.0 mg/kg。

本标准起草单位：南昌五味全食品有限公司。

本标准主要起草人：刘磊。

本标准批准人：刘招富。

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食盐、食用玉米淀粉为主要原料，选择性添加味精、白砂糖、小麦淀粉、大米、芝麻、香辛料（八角、桂皮、孜然、花椒、胡椒、辣椒、生姜、蒜、葱）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、姜黄、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精），经粉碎、筛选、混合调配、造粒或不造粒、干燥或不干燥、包装等工艺制成的非即食固态复合调味料。

2 规范性引用文件

下列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/T 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄

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 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8883 食用小麦淀粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 11761 芝麻

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 21302 包装用复合膜、袋通则

GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070 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（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

根据原辅料不同，将产品分为以下两类：

3.1 复合调味料

以食盐、食用玉米淀粉为主要原料，选择性添加香辛料（八角、桂皮、孜然、花椒、胡椒、辣椒），经粉碎、筛选、混合调配、包装等工艺制成的产品。

3.2 复合增味料

以食盐、食用玉米淀粉为主要原料，选择性添加味精、白砂糖、小麦淀粉、大米、芝麻、香辛料（八角、桂皮、孜然、花椒、胡椒、辣椒、生姜、蒜、葱）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、姜黄、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精），经粉碎、筛选、混合调配、造粒或不造粒、干燥或不干燥、包装等工艺制成的产品。

4 要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.1.2 食用玉米淀粉

应符合GB/T 8885的规定。

4.1.3 味精

应符合GB/T 8967的规定。

4.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.5 大米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.6 小麦淀粉

应符合GB/T 8883的规定。

4.1.7 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

4.1.8 香辛料（八角、桂皮、孜然、花椒、胡椒、辣椒、生姜、蒜、葱）

应符合GB/T 15691的规定。

4.1.9 六偏磷酸钠

应符合GB 1886.4的规定。

4.1.10 辣椒红

应符合GB 1886.34的规定。

4.1.11 姜黄

应符合GB 1886.60的规定。

4.1.12 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

4.1.13 乙基麦芽酚

应符合GB 1886.208的规定。

4.1.14 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

4.1.15 焦磷酸钠

应符合GB 25557的规定。

4.1.16 三聚磷酸钠

应符合GB 25566的规定。

4.1.17 二氧化硅

应符合GB 25576的规定。

4.1.18 辣椒油树脂

应符合GB 28314的规定。

4.1.19 琥珀酸二钠

应符合GB 29939的规定。

4.1.20 食用香精

应符合GB 30616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
	复合调味料	复合增味料	
外观	粉状，无结块，无霉变	粉状或颗粒状，无结块，无霉变	取适量试样，置于一清洁、取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽，色泽基本一致		
滋味及气味	具有该品种应有的滋气味，无异味		
杂质	无肉眼可见杂质		

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	
	复合调味料	复合增味料		
水分/(g/100g)	≤	15	GB 5009.3	
食盐（以NaCl计）/(g/100g)	≤	75	GB 5009.44	
总氮（以N计）/(g/100g)	≥	-	0.02	SB/T 10371
氨基酸态氮（以 N 计）/(g/100g)	≥	-	0.02	GB 5009.235
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12	
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11	

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

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及国家相关法律法规的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、食盐、氨基酸态氮、净含量。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

7.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

7.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合GB/T 21302、GB 4806.7的规定。

8.2.2 包装要求：应封口严密。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

8.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

8.5 保质期

本产品的保质期为18个月。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：固态复合调味料，标准编号为：Q/NWWQ 0001S-2020。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人,对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

南昌五味全食品有限公司