

《调味料》标准编制说明

一、制定标准的目的及意义

目前，国家尚未对《调味料》制定统一的执行标准，为保证产品质量的稳定性，满足公司的自身建设与发展需要，创造更好的经济效益和社会效益，公司根据《中华人民共和国食品安全法》、标准化法以及 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构与编写规则》制订宋大房《调味料》(Q/PSF 0005S-2017)企业标准。并以此标准作为生产加工，产品质量控制 and 产品质量评价的依据。

二、制定标准的工作概况

1、调研、起草过程：为进行食品安全企业标准编制与备案，我公司成立企业标准制定工作小组。主要过程包括收集相关法律法规和同类产品的国标、行标、地标，对现有的生产工艺进行分析，及感官要求、理化指标制订依据的讨论。我公司根据相关国家标准，行业标准及顾客的需求，大量收集信息，广泛听取建议，认真研讨论证，结合实际情况，总结可靠数据，制定了宋大房《调味料》企业标准。本公司食品安全企业标准主要起草人宋启荣、范永福、聂新胜负责企业标准的指导协调和制订工作。

2、试验、验证：在制定本公司食品安全企业标准的过程中，以我公司的产品特色，对感官要求、理化指标、卫生指标作了相应的规定，本公司所生产的产品能符合本公司食品安全企业标准所规定的指标要求，各项指标的确定基本合理。本公司食品安全企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构与编写规则》要求编制。本公司食品安全企业标准尚未采用国际标准或国外标准。

三、与相关国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况

1、我公司的技术指标制定依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；DBS 41/001-2015《食品安全地方标准 复合调味料》制定；GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》制定；结合产品自身的特点制定技术指标有：感官、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量、致病菌等。其中的铅指标严于国家标准，这些技术指标与参考标准的对比情况如下表：



标准项目	标准指标	参照指标	参照依据	比照情况
感官	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，无异味 状态： 液态，允许有少量聚集物或沉淀物，无肉眼可见外来杂质 浓稠状固液混合物（膏状、酱状等），允许固液分层，无肉眼可见外来杂质 颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在，无肉眼可见外来杂质	滋味、气味：无异味 状态：无正常视力可见霉斑，无外来异物	GB 10133	较国家标准更具体
酸价(以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	5	5	DBS41 001-2015	无变化
过氧化值(以脂肪计) / (g/100g)	0.25	0.25	DBS41 001-2015	无变化
铅(以Pb计) / (mg/kg)	0.9	1	GB 2762-2017	指标严于国家标准
微生物指标	见下表 1	见下表 2	GB 10133	无变化

表 1

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU / g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU / g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

表 2

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU / g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU / g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。



2、制定标准的规范性引用文件

- GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2716 食用植物油卫生标准
GB 2717 酱油卫生标准
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 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
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》
国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》

四、适用的食品及分类

1、本标准适用于以粮食（小麦、荞麦、豆类等）、坚果（核桃、芝麻、花生等）、食用盐、味精、食糖、香辛料、食用植物油、乳制品、巧克力、果蔬为原料，添加或不添加食品用香精、经混合、煮制、烘烤、碾磨、搅拌、包装、灭菌等工艺中的部分或全部工艺加工而成的液态、半固态、固态调味料。



2、产品分类

2.1 液态调味料

以粮食（小麦、荞麦、豆类等）、食用盐、味精、食糖、香辛料、食用植物油、果蔬等为原料，添加或不添加食用香精，经混合、煮制、烘烤、碾磨、搅拌、包装、灭菌等工艺中的部分或全部工艺加工而成的液态调味料。如鲜味汁、烧烤汁、复合调味油等。

2.2 半固态调味料

以粮食（小麦、荞麦、豆类等）、坚果（核桃、芝麻、花生等）、食用盐、味精、食糖、香辛料、食用植物油、乳制品、巧克力、果蔬等为原料，添加或不添加食用香精，经混合、煮制、烘烤、碾磨、搅拌、包装、灭菌等工艺中的部分或全部工艺加工而成的半固态调味料。如核桃酱、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、番茄酱、油辣椒、复合调味酱等。

2.3 固态调味料

以粮食（小麦、荞麦、豆类等）、坚果（核桃、芝麻、花生等）、食用盐、味精、食糖、香辛料、食用植物油、果蔬等为原料，添加或不添加食用香精，经混合、煮制、烘烤、碾磨、搅拌、包装、灭菌等工艺中的部分或全部工艺加工而成的固态调味料。如复合调味料、复合香辛料、固态复合腌制料、固态炸粉调味料、固态复合汤料等。

2.4 即食调味料

用于蘸食、佐餐、冲调等用途可以直接食用的调味料。如：鲜味汁、复合调味油、核桃酱、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、番茄酱、油辣椒、复合调味酱、复合调味料、复合香辛料等。

2.5 非即食调味料

用于冲调加热、烹饪加热（烧烤、油炸、蒸煮等）、腌渍用途非直接食用的调味料。如：固态复合腌制料、固态炸粉调味料、固态复合汤料等。

2.6 按形态，可分为液态调味料、半固态调味料、固态调味料。

2.7 按食用方式，可分为即食类调味料和非即食类调味料。

企业标准严于食品安全国家标准的说明

本标准中污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；其中铅指标严于国家标准。

盘锦宋大房食品有限公司《调味料》(Q/PSF 0005S-2017) 企业标准自发布之日起执行。

