

# Q/LFL

辽宁福临食品加工有限责任公司企业标准

Q/LFL 0001S—2024

## 拌馅用固态调味料

2024-08-09 发布

2024-09-09 实施

辽宁福临食品加工有限责任公司 发布



## 前 言

本标准按照 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》编写。

本标准食品安全指标污染物限量依据 GB 2762—2022《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 GB 2762 的规定。致病菌指标参照 GB 29921—2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中即食调味品制定，其他指标依据产品特性及实测值制定。

本标准由辽宁福临食品加工有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈宝刚。

本标准属首次发布。



# 拌馅用固态调味料

## 1 范围

本标准规定了拌馅用固态调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用盐、味精、鸡粉、植物香辛料粉（王守义十三香）、胡椒粉等为原料，经领料、检验、装料、混合、搅拌、包装等工序制成的专用于拌制荤素馅品的拌馅用固态调味料。

## 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，仅所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/T 191	包装储运图示标志	
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 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 4789.10	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 5009.11	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/T 5461	食用盐	
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋	干法复合、挤出复合
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）	
GB 2720	食品安全国家标准	味精
GB/T 12729.2	香辛料和调味品	取样方法
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
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 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 7900	白胡椒	
GB/T 7901	黑胡椒	
SB/T 10371	鸡精调味料	
SB/T 10415	鸡粉调味料	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

国家市场监督管理总局令第70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（2009）《食品标识管理规定》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求：生产所用原辅料应符合国家食品安全标准和相关规定。

- 3.1.1 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。  
3.1.2 味精：应符合 GB/T 8967、GB 2720 的规定。  
3.1.3 胡椒粉：应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。  
3.1.4 鸡粉：应符合 SB/T 10415 的规定。  
3.1.5 香辛料、王守义十三香：应符合 GB/T 15691 及供货商提供的经合法备案的企业标准的规定。  
3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。  
3.1.7 其他原辅料：应符合国家食品安全标准和相关规定。

#### 3.2 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
色 泽	具有原、辅料混合加工后特有的色泽	随机抽取样品 10g，平铺于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽后，检查有无杂质，闻其香味，并取少许放于舌尖，涂布满口，仔细品尝其滋味。
形 态	粉状或小颗粒状	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，鲜香咸淡适宜。无异味、无霉变、无哈喇味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 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
干燥失重/（g/100g）	≤ 10.0	GB 5009.3
氯化物（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 40.0	GB 5009.44
氨基酸态氮/（g/100g）	≥ 0.20	GB 5009.235
总氮（以 N 计）/（g/100g）	≥ 0.30	SB/T 10371 中 5.2.5
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12

### 3.4 微生物指标

致病菌限量应符合表3的规定。

表 3 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	C	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 3.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763的规定。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫生健康委员会公告的规定。

### 3.8 净含量偏差

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

### 3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检查

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

以同一批投料、同一生产日期、同一班次生产的同一品种的产品为一批。抽样按GB/T 12729.2的规定执行。样品分为2份，1份检验，1份备查。

### 4.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

#### 4.3.1 出厂检验

产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

出厂检验项目包括感官、净含量、干燥失重、氯化物、氨基酸态氮。

#### 4.3.2 型式检验

4.3.2.1 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.3.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

#### 4.4 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

5.2.1 产品内包装为袋装，塑料袋应符合 GB/T 10004、GB 4806.7 的规定。

5.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 5.3 运输

5.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

5.3.2 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、受压。

#### 5.4 贮存

5.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

5.4.2 产品应贮存阴凉、干燥、通风的库房中，不得露天堆放、日晒、雨淋、靠近热源。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。离地离墙 15cm 存放，包装箱底部有 15cm 以上的垫板。

在本标准规定的运输、贮运条件下保质期为24个月。

