



411524S-2022



久芳农业科技发展（商丘）有限公司企业标准

Q/JNKF 0006S-2022

固态调味料

2022-06-13 发布

2022-06-13 实施

久芳农业科技发展（商丘）有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由久芳农业科技发展（商丘）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁华丽、张春。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葱酥（洋葱、棕榈油、玉米淀粉或玉米粉或二者均使用）、蒜酥（蒜、大豆油或棕榈油、玉米淀粉）中的一种为原料，经风磁选、挑选、金属探测、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、过磁或不过磁、包装而制成的非即食固态调味料。

根据用途及所用原料不同，产品分为红葱酥、葱酥粉、香蒜酥、香蒜酥碎。

2 要求

2.1 原料质量要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 红葱酥应符合 Q/KKN 0002S 的规定（附录A）。

2.1.3 香蒜酥应符合 Q/YPY 0003S 的规定（附录B）。

2.2 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	检验方法
色泽	呈产品应具有色泽，色泽均匀	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色纸上，自然光下，观察色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
组织形态	粉末状，片状等，无结块	
杂质	无正常视力可见杂质	

2.3 理化指标

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
水分（干燥失重）/（g/100g）	≤	14 GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤	5.0 GB 5009.44
氨基酸态氮/（g/100g）	≥	0.1 GB 5009.235
总氮/（g/100g）	≥	0.2 GB 5009.5
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	5.0 GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25 GB 5009.227
苯并（a）芘/（μg/kg）	≤	10 GB 5009.27
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5 GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.8 GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检测项目为：感官要求、水分、食用盐、氨基酸态氮、总氮、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

Q/KKN

宾川宽恩农副产品有限公司企业标准

Q/KKN 0002S—2020

葱蒜酥

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0064 S- 2020
备案日期: 2020 年 12 月 02 日

云南省食品安
备案号: 532
备案日期:

2020 - 11 - 01 发布

2020 - 12 - 02 实施

宾川宽恩农副产品有限公司

发布

前 言

我公司生产的葱蒜酥以葱、大蒜为主要原料，添加食用植物油、添加或不添加食用淀粉为辅料，经原料验收、前处理、配料、油炸、冷却、包装等工序加工而成的葱蒜酥产品。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2761《食品安全国家标准 食品真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》及产品的实际制定。

本标准由宾川宽垦农副产品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：姚长昇、徐美艳。

全企业
9 9
年

葱蒜酥

1 范围

本标准规定了葱蒜酥的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以葱、大蒜为主要原料，添加食用植物油、添加或不添加食用淀粉为辅料，经原料验收、前处理、配料、油炸、冷却、包装等工序加工而成的葱蒜酥产品。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 产品分类

产品根据生产使用原料不同分为葱酥和蒜酥。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.2 葱：应无变质、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.1.3 大蒜：应符合 GH/T 1194 的要求。
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	呈该品种产品应有的色泽	取适量样品，将其置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，品其滋味。
气味和滋味	具有该品种产品特有的滋味及气味，无异味	
组织形态	呈块状、粒状或小片状	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

标准
—
月

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
水分/(g/100g) ≤	.10	GB 5009.3 286
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227

4.4 污染物的限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定,其中严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 农药残留和真菌毒素

4.5.1 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并按JJF1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

从同一组批的合格产品中随机抽取样品,抽样数量为12小包装。样品分成2份,1份用于检验,1份备查。

6.3 出厂检验

每批产品必须经本企业质检部门按本标准规定的方法进行检验合格,并出具合格证后方准出厂。

6.4 型式检验

案章

日

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 如产品原料、生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志标签、包装、运输和贮存

7.1 标志标签

7.1.1 产品包装的标签、标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 产品外包装储运图示、标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装材料与容器应符合食品安全国家标准的有关规定，包装封口应严密、牢固、无破损。

7.3 运输

运输工具须清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生的仓库内，严禁与有害、有毒、有异味物品一起贮存。

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称		山东宜圃源食品有限公司			
注册地址		山东省济宁市金乡县食品工业园万福路路东			
备案企业标准编号		Q/YPY0003S-2022		“特殊食品”批准或备案文号	
产品标准名称		固态调味料		(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)	
适用的食品类别		调味料		食品原料：蔬菜（葱、姜、蒜、辣椒）、淀粉、植物油、食盐 生产工艺：蔬菜（葱、姜、蒜、辣椒）→蔬菜处理→清洗→切片（或切粒）→甩水（或不甩水）→调配（或不调配）→冷冻（或不冷冻）→油炸→脱油→冷却→调配（或不调配）→包装→检验→入库	
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准的食品安全项目	项目		食品安全国家（地方）标准	
				标准名称	项目指标值
	1	铅（以Pb计）/(mg/kg)	GB2762 食品安全国家标准食品中污染物含量	≤1.0	≤0.9
	说明	严于国家（地方）标准的项目，企业可报备1项或多项（可附页）			
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定（在对应项后打“√”）。 ◆符合（√） ◆不符合（ ）				
企业自我承诺	一、备案表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》及相关法律规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份（包括食品或非食品原料、食品添加剂等）。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的，声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定，并同意受理机关依法公示企业标准备案信息。				
企业备案事项联系方式	联系人	汤庆兵			企业（盖章）  企业负责人签字：张玉娟 2022年4月3日
	联系电话	13964900266			
	电子邮箱	t900266@163.com			
	公示情况说明	预备案公示起止日期：2022-3-16至2022-3-30 备案内容无异议			

注：1. 此表由企业登录上传，备案受理部门7个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案信息公开栏，由企业自主下载打印。

2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的，该备案自行废止。企业更新标准备案后，原备案废止。

山东省卫生健康委制



Q/YPY

山东宜圃源食品有限公司企业标准

Q/YPY0003S-2019

企业标准信息公共服务平台
公开 2019年09月24日 16点40分

固态调味料

企业标准信息公共服务平台
公开 2019年09月24日 16点40分

2019-9-24 发布

2019-9-24 实施

山东宜圃源食品有限公司 发布



/YPY0003S-2019

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》第三十条规定，企业制定了严于 GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量的企业标准，主要表现为铅。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东宜圃源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙新彬。

生产单位：山东宜圃源食品有限公司。

地址：山东省济宁市金乡县食品工业园万福路路东。



Q/YPY0003S-2019

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以新鲜大蒜、洋葱、辣椒、姜等为原料，添加或不添加辅料，经原料处理、清洗、切片（或切粒）、调配（或不调配）、冷冻（或冷藏）、油炸、脱油、冷却、调配（或不调配）、包装等主要工艺加工制成的固态调味料。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 4789.2 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 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 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 5009.227 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
- GB5749 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 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
- 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[2005]第75号令《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[2009]第102号令《食品标识管理规定》
- 国家食品药品监督管理总局令 第12号[2015]《食品召回管理办法》

3 技术要求



/YPY0003S-2019

3.1 原辅料

3.1.1 新鲜大蒜、洋葱、辣椒、姜等

应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 植物油

应符合 GB2716 的规定。

3.1.3 生产用水

应符合 GB5749 的规定。

3.1.4 辅料

应符合该产品的标准要求。

3.2 生产工艺

原料→原料处理→清洗→切片（或切粒）→甩水（或不甩水）→调配（或不调配）→冷冻（或不冷冻）→油炸→脱油→冷却→调配（或不调配）→包装→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检测方法
色泽	应与原料固有的色泽相近或一致	取适量产品，将其置于洁净白磁盘中，于自然光下，视其色泽、杂质、霉变、状态，嗅其气味，品其滋味。
形态	规格均匀一致，无黏结	
气味和滋味	具有该产品的气味和滋味，无异味	
杂质和霉变	无肉眼可见的外来杂质，无霉变	

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/mg/g	≤ 3.0	GB5009.229
过氧化值(以脂肪计) g/100g	≤ 0.25	GB5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
农药残留限量按 GB 2763 规定执行		

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检测方法
菌落总数/(CFU/g) ≤	1000	GB4789.2
大肠菌群/(MPN/100g) ≤	30	GB4789.3



Q/YPY0003S-2019

致病菌	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10 第二法

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。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。净含量检验按 JJF 1070 规定的方法进行。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

5.2 抽样

在成品库按批抽样，随机抽取样品不少于 10 个最小包装，且总重量不低于 2kg，样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

5.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 监督机构提出进行型式检验要求时。

5.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。



/YPY0003S-2019

4 判定规则

- 5.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。
- 5.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及相关标准的规定。

6.2 包装

- 6.2.1 产品内包装采用塑料袋，应符合4806.7的规定。
- 6.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。
- 6.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

6.3 运输

- 6.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。
- 6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

- 6.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。
- 6.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为24个月。

7 召回

按国家食品药品监督管理总局令 第12号[2015]《食品召回管理办法》执行。

编制说明

本标准适用于以葱酥（洋葱、棕榈油、玉米淀粉或玉米粉或二者均使用）、蒜酥（蒜、大豆油或棕榈油、玉米淀粉）中的一种为原料，经风磁选、挑选、金属探测、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、过磁或不过磁、包装而制成的非即食固态调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

久芳农业科技发展（商丘）有限公司

H N

Q B