

## 食品安全企业标准编制说明

标准名称	调味料	标准主要起草人	农积鹏
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本标准的编制，规定了复合调味料的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。目的是为了能更好的做好食品安全工作，严格控制产品的理化指标、微生物限量。确保产品符合食品安全要求，制定本企业标准，并按照GB/T 1.1—2020的规则编写。</p> <p>公司作为主要起草单位，成立标准编写小组，明确分工和制定编写计划。通过严谨地分析、整理、汇总，逐步确定标准框架，并在广泛查阅相关资料和召开讨论会的基础上，完成《复合调味料》标准编制。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）（可以另附页说明）</p> <p>一、产品指标</p> <p>1、感官要求</p> <p>按产品实际，对其色泽、组织形态、滋味与气味、杂质做了规定。</p> <p>2、理化指标</p> <p>结合本产品的生产实际情况，确定了水分、食用盐、谷氨酸钠、酸价、过氧化值、铅、无机砷、其他污染物限量、真菌毒素限量。水分、食用盐、谷氨酸钠、酸价、过氧化值作为内控指标，铅(<math>\leq 0.8</math> mg/kg)严于 GB 2762中复合调味料的20%，无机砷、其他污染物限量等同采用GB 2762 的指标要求，真菌毒素限量等同采用GB 2761的指标要求。</p> <p>3、微生物限量</p> <p>即食类产品结合本产品的生产实际情况，确定了沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌等同采用GB29921中即食调味品的指标要求。</p> <p>4、食品添加剂</p> <p>食品添加剂的使用量应分别符合GB 2760的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1、感官要求</p> <p>取适量样品，置于洁净的烧杯（液体产品）或洁净的白色瓷盘（半固体或固体产品），在自然光下线用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。</p>			

## 2、理化指标

水分按GB 5009.3的规定执行、食用盐按GB 5009.44的规定执行、谷氨酸钠按SB/T10371的规定执行、酸价按GB5009.229的规定执行、过氧化值按GB5009.227的规定执行、铅按GB 5009.12的规定执行、无机砷按GB 5009.11的规定执行、其他污染物限量按GB 2762 的规定执行、真菌毒素限量按GB 2761的规定执行。

## 3、微生物限量

沙门氏菌按GB 4789.4 的规定执行、金黄色葡萄球菌按GB 4789.10 的规定执行、副溶血性弧菌按GB 4789.7的规定执行。

## 4、食品添加剂

按国家相关标准进行检测。

### 与有关法律、法规和强制性标准的关系

本标准与现行有关法律、法规和强制性标准无抵触。铅( $\leq 0.8$  mg/kg)严于GB 2762 中复合调味料(铅 $\leq 1.0$  mg/kg)的20%。

### 本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因

本标准不存在低于国家(行业、地方)推荐性标准的情况。