

Q/DGD

抚顺懂菇帝食品有限公司企业标准

Q/DGD 0002S-2022

固体调味料

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

抚顺懂菇帝食品有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定，其中铅的指标严于国家标准。其它指标根据产品实测值制定。

本标准由抚顺懂菇帝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：罗君、杜成良。

本标准属首次发布。

固体调味料

1 范围

本标准规定了固体调味料的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以香菇、松口蘑、红蘑、滑子蘑、榛蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、白蘑、姬松茸、松茸、蛹虫草、木耳、毛木耳、银耳、鸡腿菇、竹荪、牛舌菌、猴头蘑、元蘑、花脸蘑、姬菇、海鲜菇、鲍鱼菇、榆黄蘑、杏鲍菇、红平菇、白平菇、双孢菇、平菇、阿魏蘑、白灵菇、凤尾菇、虎奶菇、茯苓、绣球菌、球盖菇、金福菇、口蘑、块菌、草菇、乳菇、金针菇、茶树菇、鸡枞菌、多孔菌、马鞍菌、柳钉菇、榆蘑、干制红枣、绿豆、红小豆、山药、玉竹、薏苡仁、百合、莲子、芡实、白果、白扁豆、枸杞、桂圆、白芷、干姜、杏仁、麦芽、砂仁、茯苓、黄精、槐米、蒲公英、覆盆子、菊花、葛根、山楂、橘皮、荷叶、罗汉果、五指毛桃、人参（人工种植）中的几种为原料，以辣椒、食用盐、白砂糖、柠檬、腰果、大豆、花生、鸡粉调味料、香辛料调味品（花椒、八角、小茴香、草果、肉豆蔻、丁香、高良姜、桂皮、月桂、甘草等）中的几种为辅料，选择性添加食品添加剂谷氨酸钠、焦糖色、红曲红、乙基麦芽酚，经选料、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、调配、包装等工艺制成的固体调味料。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 10462 绿豆
- NY/T 599 红小豆
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 29370 柠檬
- NY/T 486 腰果
- GB 1352 大豆
- GB/T 1532 花生
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 5009.3 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 5009.11 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- 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 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》
- 国家卫生部公告[2012]第17号 《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》

3 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1 原料要求

3.1.1 香菇、松口蘑、红蘑、滑子蘑、榛蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、白蘑、姬松茸、松茸、蛹虫草、木耳、毛木耳、银耳、鸡腿菇、竹荪、牛舌菌、猴头蘑、元蘑、花脸蘑、姬菇、海鲜菇、鲍鱼菇、榆黄蘑、杏鲍菇、红平菇、白平菇、双孢菇、平菇、阿魏蘑、白灵菇、凤尾菇、虎奶菇、茯苓、绣球菌、球盖菇、金福菇、口蘑、块菌、草菇、乳菇、金针菇、茶树菇、鸡枞菌、多孔菌、马鞍菌、柳钉菇、榆蘑：应符合GB 7096的规定。

3.1.2 干制红枣：应符合GB/T 5835的规定。

3.1.3 绿豆：应符合GB/T 10462的规定。

3.1.4 红小豆：应符合NY/T 599的规定。

3.1.5 山药、玉竹、薏苡仁、百合、莲子、芡实、白果、白扁豆、枸杞、桂圆、白芷、干姜、杏仁、麦芽、砂仁、茯苓、黄精、槐米、蒲公英、覆盆子、菊花、葛根、山楂、橘皮、荷叶、罗汉果、五指毛桃：应干燥、无污染，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.6 人参（人工种植）：应无腐烂、无霉变、无污染、无虫蛀，并符合GB 2762、GB 2763及国家卫生部公告[2012]第17号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。

3.1.7 辣椒：应符合GB/T 30382的规定。

- 3.1.8 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。
- 3.1.9 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。
- 3.1.10 柠檬：应符合GB/T 29370的规定。
- 3.1.11 腰果：应符合NY/T 486的规定。
- 3.1.12 大豆：应符合GB 1352的规定。
- 3.1.13 花生：应符合GB/T 1532的规定。
- 3.1.14 鸡粉调味料：应符合SB/T 10415的规定。
- 3.1.15 香辛料调味品（花椒、八角、小茴香、草果、肉豆蔻、丁香、高良姜、桂皮、月桂、甘草等）：应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691的规定。
- 3.1.16 谷氨酸钠：应符合GB/T 8967的规定。
- 3.1.17 焦糖色：应符合GB 1886.64的规定。
- 3.1.18 红曲红：应符合GB 1886.181的规定。
- 3.1.19 乙基麦芽酚：应符合GB 1886.208的规定。
- 3.1.20 生产用水：应符合GB 5749的规定。

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	具有该产品应有的色泽	将被测样品置于一洁净的白瓷盘内，在自然光线下用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味。
组织形态	具有该产品应有的正常形态	
滋、气味	具有该产品特有的滋、气味，无异味，无异嗅	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	
水分/(g/100g)	≤	40.0	GB 5009.3
氯化物(以氯计)/(%)	≤	30.0	GB 5009.44
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.9	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
镉 ^a (以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.15
总汞 ^b (以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.17
米酵菌酸 ^c (mg/kg)	≤	0.25	GB 5009.189

注：^a仅限含食用菌的产品（含姬松茸制品除外）；^b仅限含食用菌的产品；^c仅限含银耳的产品。

3.4 微生物指标（仅限即食类产品）

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 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/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

3.7 其他真菌毒素限量

应符合 GB2761 的规定。

3.8 最大农药残留限量

应符合 GB2763 的规定。

3.9 生产加工过程

应符合GB 14881 的规定。

3.10 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 规定方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业的质量检验部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批

同一批投料、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。

4.3 抽样

从每批次产品中随机抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

4.4 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业的质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、氯化物、净含量。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.5.2 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备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督部门提出要求时。

4.6 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。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

产品标志应符合 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

包装材料应符合国家食品包装材料有关标准规定。产品的内包装应符合 GB 4806.7 的规定，封口应严密。产品的外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，捆扎应牢固，箱内应附有产品合格证。

5.3 运输

运输工具应清洁、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装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

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。产品应贮存于常温、清洁、阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。

抚顺懂菇帝食品有限公司

固体调味料（Q/DGD 0002S-2022）企业标准编制说明

一、目的：

由于《固体调味料》无国家标准或行业标准。因此，抚顺懂菇帝食品有限公司根据《中华人民共和国标准化法》的规定制定《固体调味料》企业标准，目的作为指导生产、控制产品质量、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制订依据：

本标准适用于以香菇、松口蘑、红蘑、滑子蘑、榛蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、白蘑、姬松茸、松茸、蛹虫草、木耳、毛木耳、银耳、鸡腿菇、竹荪、牛舌菌、猴头蘑、元蘑、花脸蘑、姬菇、海鲜菇、鲍鱼菇、榆黄蘑、杏鲍菇、红平菇、白平菇、双孢菇、平菇、阿魏蘑、白灵菇、凤尾菇、虎奶菇、茯苓、绣球菌、球盖菇、金福菇、口蘑、块菌、草菇、乳菇、金针菇、茶树菇、鸡枞菌、多孔菌、马鞍菌、柳钉菇、榆蘑、干制红枣、绿豆、红小豆、山药、玉竹、薏苡仁、百合、莲子、芡实、白果、白扁豆、枸杞、桂圆、白芷、干姜、杏仁、麦芽、砂仁、茯苓、黄精、槐米、蒲公英、覆盆子、菊花、葛根、山楂、橘皮、荷叶、罗汉果、五指毛桃、人参（人工种植）中的几种为原料，以辣椒、食用盐、白砂糖、柠檬、腰果、大豆、花生、鸡粉调味料、香辛料调味品（花椒、八角、小茴香、草果、肉豆蔻、丁香、高良姜、桂皮、月桂、甘草等）中的几种为辅料，选择性添加食品添加剂谷氨酸钠、焦糖色、红曲红、乙基麦芽酚，经选料、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、调配、包装等工艺制成的固体调味料。

原料要求：

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

香菇、松口蘑、红蘑、滑子蘑、榛蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、白蘑、姬松茸、松茸、蛹虫草、木耳、毛木耳、银耳、鸡腿菇、竹荪、牛舌菌、猴头蘑、元蘑、花脸蘑、姬菇、海鲜菇、鲍鱼菇、榆黄蘑、杏鲍菇、红平菇、白平菇、双孢菇、平菇、阿魏蘑、白灵菇、凤尾菇、虎奶菇、茯苓、绣球菌、球盖菇、金福菇、口蘑、块菌、草菇、乳菇、金针菇、茶树菇、鸡枞菌、多孔菌、马鞍菌、柳钉菇、榆蘑：应符合GB 7096的规定。

干制红枣：应符合GB/T 5835的规定。

绿豆：应符合GB/T 10462的规定。

红小豆：应符合NY/T 599的规定。

山药、玉竹、薏苡仁、百合、莲子、芡实、白果、白扁豆、枸杞、桂圆、白芷、干姜、杏仁、麦芽、砂仁、茯苓、黄精、槐米、蒲公英、覆盆子、菊花、葛根、山楂、橘皮、荷叶、罗汉果、五指毛桃：应干燥、无污染，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

人参（人工种植）：应无腐烂、无霉变、无污染、无虫蛀，并符合GB 2762、GB 2763 及国家卫生部公告[2012]第17号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。

辣椒：应符合GB/T 30382的规定。

食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

柠檬：应符合GB/T 29370的规定。

腰果：应符合NY/T 486的规定。

大豆：应符合GB 1352的规定。

花生：应符合GB/T 1532的规定。

鸡粉调味料：应符合SB/T 10415的规定。

香辛料调味品（花椒、八角、小茴香、草果、肉豆蔻、丁香、高良姜、桂皮、月桂、甘草等）：应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691的规定。

谷氨酸钠：应符合GB/T 8967的规定。

焦糖色：应符合GB 1886.64的规定。

红曲红：应符合GB 1886.181的规定。

乙基麦芽酚：应符合GB 1886.208的规定。

生产用水：应符合GB 5749的规定。

生产工艺：

原料+辅料+食品添加剂→选料→干燥或不干燥→粉碎或不粉碎→调配→包装→固体调味料

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定，其中铅的指标严于国家标准。其它指标根据产品实测值制定。

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测 指标值	引用标准的 检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合引 用依据
1	感官要求	1. 色泽：具有该产品应有的色泽。2. 组织形态：具有该产品应有的正常形态。3. 滋、气味：具有该产品特有的滋、气味，无异味，无异嗅。4. 杂质：无肉眼可见的外来杂质。	根据产品特点确定	/	/
2	水分	≤40.0 g/100g	根据产品实测值确定	/	/
3	氯化物（以氯计）	≤30.0 %	根据产品实测值确定	/	/
4	铅（以Pb计）	≤0.9 mg/kg	≤1.0 mg/kg	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	严于
5	总砷（以As计）	≤0.5 mg/kg	≤0.5 mg/kg	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	符合

6	镉（以 Cd 计）（仅限含食用菌的产品（含姬松茸制品除外））	≤0.5 mg/kg	≤0.5 mg/kg	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	符合
7	总汞（以 Hg 计）（仅限含食用菌的产品）	≤0.1 mg/kg	≤0.1 mg/kg	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	符合
8	米酵菌酸（仅限含银耳的产品）	≤0.25 mg/kg	≤0.25 mg/kg	GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》	符合
9	沙门氏菌（仅限即食类产品）	同一批次产品应采集的样品数 (n) : 5 最大允许超出 m 值的样品数 (c) :0 可接受水平的限量值 (m) :0 最高安全限量值 (M) :-	同一批次产品应采集的样品数 (n) :5 最大允许超出 m 值的样品数 (c) :0 可接受水平的限量值 (m) :0 (若非指定, 均以/25g 或/25ml 表示) 最高安全限量值 (M) :-	GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》	符合
10	金黄色葡萄球菌（仅限即食类产品）	同一批次产品应采集的样品数 (n) : 5	同一批次产品应采集的样品数 (n) :5	GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》	符合

		<p>最大允许超出 m 值的样品数 (c) :1</p> <p>可接受水平的限量值 (m) :100 CFU/g</p> <p>最高安全限量值 (M) :1000 CFU/g</p>	<p>最大允许超出 m 值的样品数 (c) :1</p> <p>可接受水平的限量值 (m) :100 CFU/g</p> <p>最高安全限量值 (M) :1000 CFU/g</p>	<p>安全国家标准 预包装</p> <p>食品中致病菌限量》</p>	
--	--	---	---	------------------------------------	--