

调味料产品生产许可证审查细则

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的调味料产品是指除酱油、食醋、味精、鸡精调味料、酱类外的其他调味品。按其形态可分成固态调味料、半固态（酱）调味料、液体调味料和食用调味油。固态调味料包括鸡粉调味料、畜、禽粉调味料、海鲜粉调味料、各种风味汤料、酱油粉以及各种香辛料粉等。半固态调味料包括各种非发酵酱（花生酱、芝麻酱、辣椒酱、番茄酱等）、复合调味酱（风味酱、蛋黄酱、色拉酱、芥末酱、虾酱）、油辣椒、火锅调料（底料和蘸料）等；液体调味料包括鸡汁调味料、烧烤汁、蚝油、鱼露、香辛料调味汁、糟卤、料酒、液态复合调味料等；食用调味油包括花椒油、芥末油、辣椒油、香辛料调味油等。调味料产品申证单元为4个。

在生产许可证上应当注明获证产品名称和产品的品种即调味料（液体、半固态、固态、调味油）。调味料生产许可证的有效期为3年，其产品类别编号为0307。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1. 固态调味料：

原料→前处理（分选、干燥或杀菌）→粉碎（制粉）→调配（筛分）→包装→成品

2. 半固态（酱）调味料：

原料→前处理→加工（盐渍、水解、烘炒、均质或乳化等）→调配→（杀菌）→包装→成品

3. 液体调味料：

原料→前处理（除杂、清洗）→煮沸（抽提）→调配→杀菌→包装→成品

4. 食用调味油：

原料→前处理（选料、洗料）→烘炒→压榨→淋油→调配→包装→成品

（二）关键控制环节：原料控制、调配、杀菌。

（三）容易出现的质量安全问题：1. 食品添加剂超范围和超量使用；2. 微生物指标超标；3. 原料不符合生产要求。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

企业应具备与生产能力相适应的厂房、原辅材料仓库、成品仓库。生产用厂房能满足原料处理、加工、调配、杀菌、后处理和包装的工艺要求。厂房与设施必须根据工艺流程合理布局，并便于卫生管理和清洗、消毒。成品包装与生产区域要相对独立。并具备防蝇、防虫、防鼠等保证生产场所卫生条件的设施。

（二）必备的生产设备。

1. 原辅料处理设备（筛选、破碎、蒸煮设备等）；2. 加工设施（盐渍、水解、烘炒或制粉等设施）；3. 调配设施；4. 杀菌设施（按需要）；5. 包装设施；6. 封口设备。

此外，生产液体调味料的企业还应具备洗瓶机和灌装机。

四、产品相关标准及要求

GB 10133-2005 《水产调味品卫生标准》；GB7718-2004 《预包装食品标签通则》；GB/T15691-1995《香辛料通用技术条件》；GB/T20293-2006《油辣椒》；QB/T1733.4-1993《花生酱》；SB/T10260-1996《芝麻酱》；SB/T10005-1992《蚝油》；SB/T10324-1999《鱼露》；SB/T10371-2003《鸡精调味料》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产调味料产品所用的原辅料必须符合国家标准或行业标准及相关规定，使用的食盐应符合 GB5461《食用盐》的规定；所用的酸水解植物蛋白调味液必须符合 SB10338 标准要求。使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获得生产许可证企业生产的产品。

六、必备的出厂检验设备

（一）固态调味料。

1. 天平(0.1g)；2. 分析天平(0.1mg)；3. 干燥箱；4. 酸度计(pH0.01)(除香辛料外)；5. 马弗炉(香辛料)。

（二）半固态调味料。

1. 天平(0.1g)；2. 分析天平(0.1mg)；3. 干燥箱；4. 索氏抽提装置(含油型)；5. 酸度计(pH0.01)(除香辛料外)(非含油型)。

（三）液体调味料。

1. 天平(0.1g); 2. 分析天平(0.1mg); 4. 酸度计(pH0.01)。

(四) 食用调味油。

1. 天平(0.1g); 2. 分析天平(0.1mg); 3. 干燥箱。

即食类调味料(除调味油)生产企业还应具备:

1. 无菌室(或超净工作台); 2. 微生物培养箱; 3. 生物显微镜; 4. 灭菌锅。

七、检验项目

调味料产品的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的,企业应当每年检验2次。

固态调味料质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分(干燥失重)	√	√	√	汤料、调味料
4	食盐	√	√	√	汤料、调味料
5	氨基酸态氮	√	√	√	汤料、调味料
6	总氮	√	√	*	汤料、调味料
7	总灰分	√	√	√	香辛料
8	酸不溶性灰分	√	√	√	香辛料
9	总砷(以As计)	√	√	*	
10	铅(以Pb计)	√	√	*	
11	食品添加剂	√	√	*	按需要
12	菌落总数	√	√	√	即食类
13	大肠菌群	√	√	√	即食类
14	致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	√	√	*	即食类
15	标签	√	√		

半固态调味料(含油型)质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分(干燥失重)	√	√	√	
4	酸价	√	√	√	
5	过氧化值	√	√	√	除芝麻酱
6	食用盐(氯化物)	√	√	√	除花生酱、芝麻酱
7	脂肪	√	√	√	限花生酱、芝麻酱
8	细度	√	√	√	限花生酱、芝麻酱
9	蛋白质	√	√	*	限花生酱
10	灰分	√	√	*	限花生酱

11	亚硝酸盐	√	√	*	限添加腌腊制品和酱腌制品
12	总砷	√	√	*	
13	铅	√	√	*	
14	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	限花生酱、油辣椒
15	食品添加剂（苯甲酸、山梨酸）	√	√	*	按需要
16	菌落总数	√	√	√	即食类
17	大肠菌群	√	√	√	即食类
18	致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）	√	√	*	即食类
19	标签	√	√		

半固态调味料（非油型）质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	干燥失重（水分）	√	√	√	
4	食用盐（氯化物）	√	√	√	
5	氨基酸态氮（或谷氨酸钠）	√	√	√	
6	亚硝酸盐	√	√	*	限添加腌腊制品和酱腌制品
7	总砷	√	√	*	
8	铅	√	√	*	
9	食品添加剂（苯甲酸、山梨酸）	√	√	*	按需要
10	菌落总数	√	√	√	即食类
11	大肠菌群	√	√	√	即食类
12	致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）	√	√	*	即食类
13	标签	√	√		

液体调味料质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	氨基酸态氮	√	√	√	按需要
4	食用盐（氯化物）	√	√	√	按需要
5	总酸（酸度）	√	√	√	按需要
6	酒精度（酒度）	√	√	√	按需要
7	总氮				按需要
8	挥发性盐基氮				按需要
9	总砷	√	√	*	
10	铅	√	√	*	

11	菌落总数	√	√	√	即食类
12	大肠菌群	√	√	√	即食类
13	致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）	√	√	*	即食类
14	食品添加剂（苯甲酸、山梨酸等）、甜味剂（甜蜜素、糖精钠等）	√	√	*	按需要
15	标签	√	√		

食用调味油质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分及挥发物	√	√	√	
4	酸值（酸价）	√	√	√	
5	过氧化值	√	√	√	
6	抗氧化剂(BHA、BHT)	√	√	*	按需要
7	标签	√	√		

八、抽样方法

对于现场审查合格的企业，审核组在完成必备条件现场审查工作后，在企业调味料产品成品库内，从同一规格、同一批次的合格产品中，分别随机抽取液体、半固态、固态和调味油调味料各 1 种样品进行发证检验。抽样基数不得少于 200 袋（瓶），抽样数量为 12 袋（瓶）。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

样品及抽样单内容经确认无误后，由抽样人员与被抽查单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品，并加贴封条，封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章及抽样日期。

九、其他要求

（一）调味品生产企业若生产番茄酱、辣椒酱、水产调味品（蚝油、鱼露、虾酱等），须按相应的生产许可证审查细则进行审查，核发调味料生产许可证。

（二）若企业生产调味料产品没有国家标准或行业标准的，企业应制定企业标准。企业标准应符合以下要求：

1. 规定总砷、铅限量；
2. 各类调味料对附表中相应项目提出技术要求。
3. 即食类调味料产品要对菌落总数、大肠菌群、致病菌提出技术要求。

附表

调味料企业标准具体项目要求表

调味料类型	序号	产品类别	指标
粉（晶）状调味料	1	畜（禽）调味料、风味汤料	水分、氯化物、氨基酸态氮（或谷氨酸钠）、总氮
	2	香辛料	总灰分、酸不溶性灰分、香辛料含量
半固体（酱）状调味料	1	非发酵酱（含油型）	酸价、过氧化值
	2	风味调味酱	氯化物、氨基酸态氮（或谷氨酸钠）
	3	火锅底料	氯化物、酸价、过氧化值
	4	蛋黄酱、色拉酱	酸价、过氧化值
	5	香辛料调味酱	氯化物、水分
液体调味料	1	调味汁（液）	氨基酸态氮（或谷氨酸钠）、氯化物
	2	调味醋、卤水汁、香辛料调味汁	总酸、氯化物
	3	料酒、糟卤	酒精度、氯化物
	4	水产调味汁	氯化物、氨基酸态氮、总氮、挥发性盐基氮
调味油	1		水分及挥发物、酸价、过氧化值