

Q/HSA

昆明海斯澳食品有限公司企业标准

Q/HSA 0001 S—2022

灌肠粉（非即食固体调味料）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010396 S-2022

备案日期: 2022 年 09 月 23 日

2022-09-21 发布

2022-09-23 实施

昆明海斯澳食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的灌肠粉（非即食固体调味料）是以食用淀粉为主要原料，添加（或不添加）食盐、味精、白砂糖、胡椒粉、香辛料、食用香精、食品添加剂等辅料，经粉碎、调配、混合、包装等工艺加工而成。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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中总砷限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明海斯澳食品有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邹进。

省食品

号：53

日期：

灌肠粉（非即食固体调味料）

1 范围

本标准规定了灌肠粉（非即食固体调味料）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以食用淀粉为主要原料，添加（或不添加）食盐、味精、白砂糖、胡椒粉、香辛料、食用香精、食品添加剂等辅料，经粉碎、调配、混合、包装等工艺加工而成的灌肠粉（非即食固体调味料）。

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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 胡椒：应符合 GB/T 7900 和 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.7 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品特色泽。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅。
滋味、气味	具有该品种特有的香气，气味纯正，无异味。	
组织形态	具有该品种特有的组织和形态。	
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	要 求	检验方法
水分, g /100g	≤ 15.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

3.5 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 JJF 1070 规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 固体复合调味料的规定。

3.7 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 组批

同一批原料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

随机抽取基数不少于200袋，抽样数量为12袋，样品数量不少于2kg，样品分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a)原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b)停产半年后重新恢复生产时；
- c)出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d)国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

标准备
S-
月

检测结果中，有任何一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

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混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、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》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2022 年 09 月 08 日至 2022 年 09 月 16 日在网址为：<https://mp.weixin.qq.com/s/RIUqxkFITuI0wJaafdP1dQ> 的公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

昆明海斯澳食品有限公司

备案单位（盖章）

2022 年 09 月 16 日

邹进

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 09 月 16 日