

Q/HSM

红河沙漠胡杨食品加工有限公司企业标准

Q/HSM 0001 S—2022

非即食固态调味料

云南省食品
备案号: 53250036
备案日期: 2022年8月12日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250036S-2022
备案日期: 2022年8月12日

2022-08-12 发布

2022-08-19 实施

红河沙漠胡杨食品加工有限公司 发布

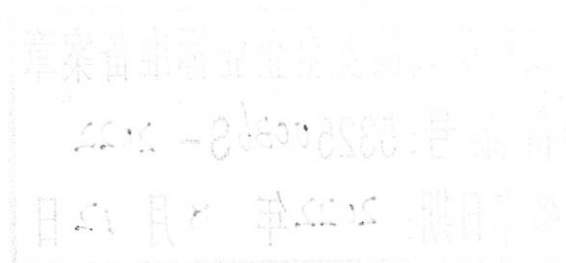
前 言

我公司生产的非即食固态调味料是以白砂糖为主要原料，添加食用淀粉、糯米粉、大米粉、食用葡萄糖、可可粉、咖啡粉、小麦粉、食用盐、麦芽糊精、咖啡糊精、乳清粉中一种或几种，经粉碎或不粉碎、搅拌、包装等工艺制成（仅供食品加工用）。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本公司生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定。其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由红河沙漠胡杨食品加工有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李柏和。



非即食固态调味料

1 范围

本标准规定了固体调味料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加食用淀粉、糯米粉、大米粉、食用葡萄糖、可可粉、咖啡粉、小麦粉、食用盐、麦芽糊精、咖啡糊精、乳清粉中一种或几种，经粉碎或不粉碎、搅拌、包装等工艺制成（仅供食品加工用）的非即食固态调味料。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB13104 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 食用淀粉：应符合 GB31637 的规定。
- 3.1.4 食用葡萄糖：应符合 GB/T20880 的规定。
- 3.1.5 可可粉：应符合 GB/T20706 的规定。
- 3.1.6 小麦粉：应符合 GB1355 的规定。
- 3.1.7 麦芽糊精：应符合 GB/T20882.6 的规定。
- 3.1.8 咖啡粉：应符合 NY/T605 的规定。
- 3.1.9 乳清粉：应符合 GB11674 的规定。
- 3.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 糯米粉、大米粉、咖啡糊精：应无污染、无杂质并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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
色泽及形态	具有该产品应有的色泽和形态。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、熟制后口尝。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
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	指 标	检验方法
水分, %	≤ 10.0	GB5009.3

3.4 污染物限量

应符合GB2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
-------------------	-------	------------

3.5 微生物限量

病致菌限量应符合GB29921的规定。

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂及营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

3.8 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

以同一批投料、同一工艺所生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不少于200袋（瓶），总净含量不低于30kg；抽样数量不低于12袋（瓶），净含量不低于3kg，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

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。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果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

检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标若有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存标

5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 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

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。



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7月14日至2022年7月29日在新浪微博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。

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2022年7月30日

2022年7月30日

