

Q/KHR

昆明华瑞食品加工有限公司企业标准

Q/KHR 0001 S—2022

代替 Q/KHR 0001 S—2019

调味料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010304 S-2022

备案日期: 2022年 07月 27日

2022-07-25 发布

2022-07-27 实施

昆明华瑞食品加工有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味料是以干辣椒、胡椒、花椒、八角、草果、茴香、食用盐、味精、食用植物油、豆瓣、大蒜、料酒、白砂糖、生姜等其中几种为原料，经粉碎或不粉碎、配料、混合或不混合、炒制或不炒制、调配或不调配、包装等工艺加工制成。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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/KHR 0001 S-2019《调味料》。

本标准由昆明华瑞食品加工有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱理强。

省食
号:
期:

调味料

1 范围

本标准规定了调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以干辣椒、胡椒、花椒、八角、草果、茴香、食用盐、味精、食用植物油、豆瓣、大蒜、料酒、白砂糖、生姜等其中几种为原料，经粉碎或不粉碎、配料、混合或不混合、炒制或不炒制、调配或不调配、包装等工艺加工制成的调味料。

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 产品分类

根据生产工艺不同可分为：蘸水调味料、清油火锅底料。

3.1 蘸水调料：以干辣椒、胡椒、花椒、八角、草果、茴香、食用盐、味精为主要原料，经炒制、粉碎、配料、混合、包装等工艺加工制成的固态调味料。

3.2 清油火锅底料：以食用植物油、豆瓣、辣椒、花椒、胡椒、食用盐、味精、大蒜、料酒、白砂糖、生姜为原料，经调配、炒制、包装等工艺生产而制成的半固态调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 干辣椒、草果：应符合 GB/T 15961 的规定。

4.1.2 胡椒：应符合 NY/T 455 的规定。

4.1.3 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

4.1.4 花椒：应符合 SB/T 10040 的规定。

4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.8 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.9 大蒜：应符合 SB/T 10348 的规定。

4.1.10 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.11 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。

4.2 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	具有相应品种产品应有的色泽。	取适量样品放入洁净的白瓷盘内,置于自然光线明亮处,目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有相应品种产品应有的形态组织。	
滋味与气味	具有该产品特有的气味和滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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	
	蘸水调料	清油火锅底料		
水分, g/100g	≤	10.0	40.0	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	30.0	25.0	GB 5009.44
谷氨酸钠, g/100g	≥	5.0	—	SB/T 10371
总氮(以 N 计), g/100g	≥	1.0	—	SB/T 10371
总灰分, g/100g	≤	32.0	—	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5.0	—	GB 5009.4
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	—	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	—	0.25	GB 5009.227

4.4 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	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 调味品的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

按同一配料、同一工艺生产的同一规格、同一等级产品为一批。

5.2 抽样

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。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有不合格项，则判该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有一项不合格，可用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装上的储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应洁净，卫生，运输时应防止日晒雨淋，不得与其它有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运；运输时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内产品，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。

章
日

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、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。



备案单位（盖章）

2022年7月14日

朱理强

备案单位主要负责人（签字）

2022年7月14日