

Q/ NLF

云南尼罗非食品开发有限公司企业标准

Q/ NLF 0005 S-2022

代替 Q/ NLF 0005 S-2021

固体调味料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010246 S-2022

备案日期: 2022年 07 月 06 日

2022-07-04 发布

2022-07-06 实施

云南尼罗非食品开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的固体调味料，是以食盐、辣椒、谷氨酸钠（味精）等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加花椒、胡椒、草果、山楂、木瓜、橘皮、柠檬、芝麻、花生、食用葡萄糖、食用淀粉、食用植物油、番茄粉等调味料、食品添加剂、食用香精香料等辅料，经混合或不混合、碾磨或不碾磨、炒制或不炒制、包装等工艺加工而成。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/NLF 0005 S-2021《固体调味料》。

本标准由云南尼罗非食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张琼。

云南省食品安

案号: 530

日期:

固体调味料

1 范围

本标准规定了固体调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食盐、辣椒、谷氨酸钠（味精）等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加花椒、胡椒、草果、山楂、木瓜、橘皮、柠檬、芝麻、花生、食用葡萄糖、食用淀粉、食用植物油、番茄粉等调味料、食品添加剂、食用香精香料等辅料，经混合或不混合、碾磨或不碾磨、炒制或不炒制、包装等工艺加工而成的固体调味料。

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 产品分类

3.1 根据产品的加工工艺及食用方法不同分为：即食型产品和非即食型产品。

3.2 根据产品配料的不同分为：单一型香辛料类、混合型香辛料类、复合调味料类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 胡椒：应符合GB/T 7900或GB/T 7901的规定。

4.1.2 花椒：应符合GB/T 30391的规定。

4.1.3 食盐：应符合GB 2721的规定。

4.1.4 味精：应符合GB 2720 的规定。

4.1.5 花生、芝麻：应符合GB 19300的规定。

4.1.6 八角：应符合GB/T 7652的规定。

4.1.7 甘草：应符合GB/T 19618的规定。

4.1.8 山楂、木瓜、橘皮、柠檬：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.9 生产加工用水：应符合GB 5749的规定。

4.1.10 其他香辛料：应符合GB/T 15691的规定。

4.1.11 葡萄糖：应符合GB/T 20880的规定。

4.1.12 食用植物油：应符合GB 2716的规定。

4.1.13 食用淀粉：应符合GB 31637的规定。

4.1.14 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

全企业
1 9
年

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有各品种原料固有色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下用目视、鼻嗅。
滋味、气味	具有该原料应具有的正常气味,无霉变味及其异味	
组织、形态	呈颗粒状或粉状或颗粒状和粉状的混合物	
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
水分, g/100g	≤	10.0	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	40.0	GB 5009.44
总灰分 (以干基计), g/100g	≤	40.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5.0	

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

即食类产品微生物限量应符合GB 31644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JJF1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用标准应符合 GB 2760 固体调味料的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应由本公司的质量部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照国家有关规定执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为标准规定的全部技术要求。当有下列情况之一时，亦进行检验：

- a) 正式生产后，当原料、配方、工艺发生较大变化时；
- 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。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签标志应符合GB 7718、GB 28050及有关规定。

6.1.2 外包装标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品内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

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输时严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；装卸时应轻放，严禁扔、摔挤；运输过程中应防止挤压、暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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。

云南尼罗非食品开发有限公司

备案单位（盖章）

年 月 日

李逢达

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日