

Q/XBL

云南锡伯龙生物科技有限公司企业标准

Q/XBL 0001 S—2022

固体调味料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010299 S-2022

备案日期: 2022 年 07 月 27 日

2022-07-25 发布

2022-07-27 实施

云南锡伯龙生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的固体调味料是以辣椒、花椒、草果、八角、孜然、胡椒、橘皮、桂皮、白芷、砂仁、姜、茴香、丁香、山药、甘草、香菜、葱、紫苏为主要原料，添加（或不添加）食盐、味精、食品添加剂，经筛选、炒制（或不炒制）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、包装等工艺制成。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，特制订本企业产品标准，作为组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标是按 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》、SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》制定，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南锡伯龙生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：关保昌、孔明祥、关明。

省食品

号：53

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、运输及贮存。

本标准适用于以辣椒、花椒、草果、八角、孜然、胡椒、橘皮、桂皮、白芷、砂仁、姜、茴香、丁香、山药、甘草、香菜、葱、紫苏为原料，添加（或不添加）食盐、味精、食品添加剂，经筛选、炒制（或不炒制）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、包装等工艺制成的固体调味料。

2 规范性引用文件

本标准中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

根据产品工艺的不同分为：整粒调味料、单一调味料、复合调味料和蘸水调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 辣椒、花椒、草果、八角、孜然、桂皮、白芷、砂仁、姜、茴香、山药、甘草：应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染，并符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.2 香菜、橘皮、葱、紫苏：应符合相应的食品原料及有关规定、
- 4.1.3 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.5 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.6 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.8 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.9 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.10 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.11 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.12 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。

4.2 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
滋味、气味	具有该品种特有的香气, 气味纯正, 无异味。	取适量样品, 置于清洁白瓷盘中, 于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
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。	

4.2 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
总灰分 ^a , g/100 g	≤ 10.0	GB5009.4
酸不溶性灰分 ^a , g/100 g	≤ 5.0	
谷氨酸钠, g/100g	≥ 5.0	GB 5009.43
食盐 ^b , g/100 g	≤ 40.0	GB5009.44

注: ^a 除蘸水调味料以外的产品, ^b 仅限蘸水调味料。

4.3 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

4.4 微生物限量

4.4.1 即食类产品微生物限量应符合 SB/T 10415 的规定。

4.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5 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。

4.6 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。

4.7 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

同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 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2 kg，样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 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。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不符合项，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 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料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。

6.3 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。

6.4 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。

案章

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。



年 月 日

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日