

Q/YQR

云南千润食品有限公司企业标准

Q/YQR 0003 S—2022

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: 53010537 S- 2022
备案日期: 2022年12月07日

2022 - 12 - 05 发布

2022 - 12 - 07 实施

云南千润食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的固体调味料是以食盐为主要原料，添加味精、胡椒、茴香、八角、食品添加剂等辅料，经选料、粉碎或不粉碎、调配、混合均匀、灭菌、包装等工艺加工制成。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、贸易和仲裁的依据。

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》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定，其中铅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。

本标准由云南千润食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王洪钦。

省食品
号:53
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。

本标准适用于以食盐为主要原料，添加味精、胡椒、茴香、八角、食品添加剂等辅料，经选料、粉碎或不粉碎、调配、混合均匀、灭菌、包装等工艺加工制成的固体调味料。

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

产品根据食用方法不同分为：即食类和非即食类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.3 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.4 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.5 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.6 姜片：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 4.1.7 辣椒干、茴香：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的色泽。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该品种应有的滋味，气味、无异味。	
组织形态	具有该品种应有的形态。	
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
		非即食固态调味料	即食固态调味料	
水分, g/100g	≤	14		GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	50		GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5.0		GB 5009.4
氯化物(以 NaCl 计), g/100g	≤	50	30	GB 5009.44
总氮(以 N 计), g/100g	≥	0.4	1.4	GB 5009.5
谷氨酸钠, g/100g	≥	9.0	15.0	GB 5009.43
呈味核苷酸二钠, g/100g	≥	0.3	—	SB/T 10371

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 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JF 1070 规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 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、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

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)，分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应由公司的质量监督部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照相关规定和要求执行。

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、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格时，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 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 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、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运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、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、本单位于2022年11月22日至2022年11月30日在云南千润食品有限公司的微信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。



备案单位(盖章)

王世斌

备案单位主要负责人(签字)

2022年11月22日

2022年11月22日