

Q/HJS

弥勒市虹溪镇姜氏调料加工厂企业标准

Q/HJS 0001 S—2023

固态调味料

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250019S-2023
备案日期: 2023年3月17日

2023-03-17 发布

2023-03-24 实施

弥勒市虹溪镇姜氏调料加工厂 发布

前 言

我厂生产的固态调味料是以干辣椒、花椒、草果、八角、胡椒、孜然、蒜粉、茴香、姜粉、花生、芝麻、食盐、味精中二种或二种以上为原料，经挑选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合、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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 31644-2018《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。

本标准由弥勒市虹溪镇姜氏调料加工厂提出、起草并解释。

本标准起草人：姜继伟。

固态调味料

1 范围

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

本标准适用于以干辣椒、花椒、草果、八角、胡椒、孜然、蒜粉、茴香、姜粉、花生、芝麻、食盐、味精中二种或二种以上为原料，经挑选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合、包装等工艺加工而成的固态调味料。

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 产品分类

根据食用方法不同分为：即食类固态调味料和非即食类固态调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 干辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.2 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.3 草果：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.4 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.5 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.6 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.7 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.9 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.10 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.11 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.12 姜粉：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 4.1.13 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.14 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。

安全企业标准

25 S-

年 月

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有相应产品应有的组织形态。	取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有相应产品应有的滋味和气味、无异味。	
色 泽	具有相应产品应有的色泽。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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
酸不溶性灰分，g/100g ≤	5.0	GB 5009.4
总灰分，g/100g ≤	40.0	
氯化物(以 NaCl 计)，% ≤	38.0	GB 5009.44

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的要求。

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

- 4.5.1 即食类固态调味料致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 4.5.2 即食类固态调味料微生物限量应符合 GB 31644 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JJF 1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂及营养强化剂

- 4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 4.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8 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

以同一原料、同一工艺所生产的同一品质、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

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

5.3 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，并附产品质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按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) 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。

5.5 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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 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。

6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的库房内，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：

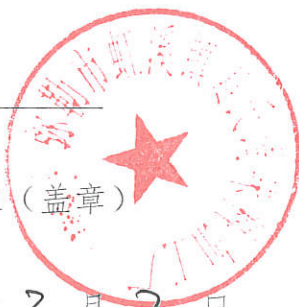
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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2023年02月23日至2023年3月02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）



2023年3月2日

备案单位主要负责人（签字）

姜继伟

2023年3月2日

