

Q/YHL

云会乐农业发展（云南）有限公司企业标准

Q/YHL 0001 S—2020

云南
备案
备案

固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030102 S-2020
备案日期: 2020年 09月 08日

2020-09-07 发布

2020-09-08 实施

云会乐农业发展（云南）有限公司 发布

前 言

我公司生产的固态调味料是以干辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、茴香等其中的一种或几种为主要原料，经挑选、炒制(或不炒制)、粉碎，添加(或不添加)食用盐、味精等辅料，再混合(或不混合)、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、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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》、微生物指标参照SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》制定，其中砷指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云会乐农业发展(云南)有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：黄超。

食品
号:
期:

固态调味料

1 范围

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

本标准适用于以干辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、茴香等其中的一种或几种为主要原料，经挑选、炒制(或不炒制)、粉碎，添加(或不添加)食用盐、味精等辅料，再混合(或不混合)、包装等工艺加工制成的固态调味料。

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 术语定义

3.1 固态调味料

以一种或一种以上的调味品为主要原料，添加或不添加其他辅料，加工而成的呈固态调味料(原料→预处理[分选→清理→干燥→粉碎/研磨]→调配→筛分→包装→成品)，如单一香辛料或复合香辛料、蘸水调味料、卤味料、五香粉、复合调味粉等。

3.2 即食类固态调味料

用于蘸食、佐餐、冲调、腌渍用途可直接食用的调味料。

3.3 非即食类固态调味料

用于冲调加热、烹饪加热(烧烤、油炸、蒸煮等)用途非直接食用的调味料。

4 产品分类

按照食用方法不同分为：即食固态调味料、非即食固态调味料。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 干辣椒：无霉变、虫蛀，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.1.2 草果、孜然：应符合 GB/T 15691 的规定。

- 5.1.3 胡椒：应符合 NY 455 的规定。
- 5.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 5.1.5 八角：应符合 GB/T 7562 的规定。
- 5.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 5.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 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。	打开包，将内容物倒入洁净瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有相应品种产品应有的滋味和气味，无霉变、无异臭及哈喇味等异味。	
色泽和形态	久置后允许有结块现象，但不得发霉。	
组织形态	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形状，允许同时存在。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

5.3 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(干燥失重), g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 50.0	GB 5009.4
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44

5.4 污染物限量

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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

5.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定

5.7 微生物指标

5.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.7.2 微生物限量应符合 SB/T 10415 的规定。

5.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

5.9 食品添加剂

5.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一配料、同一班次，同一工艺生产的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为：每批产品抽样基数不得少于 200 袋（瓶），抽样数量为 12 袋（瓶），样品分为两份，一份检验，一份留样备检。

6.3 出厂检验

产品须出厂检验合格并附产品质量合格证明后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分(干燥失重)、食盐、总灰分，微生物（即食类）。

6.4 型式试验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- 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。

6.5 判定规则

检验结果中，微生物限量不合格时则判定该批产品为不合格；其它指标不合格时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 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，封品严密，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程应防挤压、防尘、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，堆放时离墙离地；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

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》。



2020年8月31日

黄超

备案单位主要负责人 (签字)

2020年8月31日