

Q/YDZ

云南滇蘸食品有限公司企业标准

Q/YDZ 0001 S—2021

代替 Q/YDZ 0001 S-2018

固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030098 S-2021
备案日期: 2021 年 06 月 20 日

云南省
备案
备案日

2021-06-10 发布

2021-06-20 实施

云南滇蘸食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的固态调味料是以干辣椒、花椒、干姜、胡椒、香辛料其中一种或几种为主要原料，经挑选、炒制(或不炒制)、粉碎(或不粉碎)，添加(或不添加)食盐、味精等辅料，调配(或不调配)、包装等工艺而制成的非即食类固态调味料。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、质量检验、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》的要求制定，微生物指标参照SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》制定；其中铅的指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YDZ 0001S-2018《固态调味料》。

本标准由云南滇蘸食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王艳。

食品3
1: 530
1:

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、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以干辣椒、花椒、干姜、胡椒、香辛料其中一种或几种为主要原料，经挑选、炒制(或不炒制)、粉碎(或不粉碎)，添加(或不添加)食盐、味精等辅料，调配(或不调配)、包装等工艺而制成的非即食类固态调味料。

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 产品分类

3.1 根据食用方法不同分为：即食类产品、非即食类产品。

3.2 根据使用原料及生产工艺不同分为：单一调味料、复合调味料、辣椒调味料。

3.2.1 单一调味料：以干辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜等香辛料其中一种为主要原料，经挑选、炒制(或不炒制)、粉碎(或不粉碎)、包装等工艺而制成的粉粒固态调味料。如：花椒粉、辣椒面、胡椒粉、草果粉、八角粉、生姜粉、胡辣椒、辣椒干等。

3.2.2 复合调味料：以干辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、干姜等香辛料其中两种（或者两种以上）为主要原料，经挑选、炒制(或不炒制)、粉碎(或不粉碎)、调配、包装等工艺而制成的粉粒固态调味料。如：五香粉等。

3.2.3 辣椒调味料：以干辣椒为主要原料，添加花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、食用盐、味精等辅料，经挑选、炒制(或不炒制)、粉碎(或不粉碎)、调配、包装等工艺而制成的粉粒固态调味料。如：蘸水调料等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 辣椒：无霉变、虫蛀，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.3 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 花椒：应符合 SB/T 10040 的规定。
- 4.1.7 干姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.8 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.9 胡椒：应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.1.10 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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该产品的香味，无其它不良气味。	
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 ≤	15.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g ≤	60.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，% ≤	15.0	GB 5009.4
食盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	50.0	GB 5009.44

4.4 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	理化指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 微生物指标

- 4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 4.5.2 微生物限量应符合 SB/T 10415 的规定。

4.6 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，并按JJF 1070 中规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 固态调味料的规定。

4.8 食品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、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

5.2 抽样及数量

从同一批产品中随机抽取同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前需经本公司企业质量检验部门检验合格并签发检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按照相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，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) 更换设备或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，微生物指标有一项不合格时，判该批产品为不合格；其余项目不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标识、包装、运输、贮存

6.1 标识、标签

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定， 营养标签标识应符合 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

用于固态调味料的包装容器或材料应清洁、干燥、无异味，符合相应的食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

运输产品时，严防日晒、雨淋；应轻拿轻放，不得扔摔，应避免撞击与挤压；不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，堆放底层应离地、离墙堆放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。



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》。



2021年06月18日

A handwritten signature in black ink, appearing to be "王艳", written over a horizontal line.

备案单位主要负责人（签字）

2021年06月18日