

Q/YAQ

云南澳宴奇食品有限公司企业标准

Q/YAQ 0002 S—2023

代替 Q/YAQ 0002 S-2022

固态调味料

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010125 S- 2023

备案日期: 2023 年 04 月 17 日

2023 - 04 - 17 发布

2023 - 04 - 19 实施

云南澳宴奇食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的固态调味料是以紫苏籽、糙米、薏苡仁、芫荽籽、植物油、八角、草果、茴香、孜然、花椒、白胡椒、辣椒等中的一种或其中几种为主要原料，添加（或不添加）食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、鸡精、食用淀粉、食品添加剂等辅料，经原料分选、干燥或杀菌、粉碎（制粉）、调配、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是按照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。

本标准代替Q/YAQ 0002 S-2022《固态调味料》。

本标准由云南澳宴奇食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周靖雄。

省食品

号: 53

日期:

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、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以紫苏籽、糙米、薏苡仁、芫荽籽、植物油、八角、草果、茴香、孜然、花椒、白胡椒、辣椒等中的一种或其中几种为主要原料，添加（或不添加）食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、鸡精、食用淀粉、食品添加剂等辅料，经原料分选、干燥或杀菌、粉碎（制粉）、调配、混合、包装等工艺制成的固态调味料。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

根据产品食用方法不同分为：即食类、非即食类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 八角、草果、茴香、孜然、花椒、白胡椒、辣椒等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.2 紫苏籽、糙米、芫荽籽、薏苡仁、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 酵母抽提物：应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 4.1.6 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.7 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.8 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	感官要求	检验方法
滋味、气味、色泽	具有该产品特有的香味，气味纯正，无其它异味。	取适量样品于清洁白瓷盘中，在自然光线下目测，鼻嗅、口尝。
组织、形态	颗粒状和粉状的混合物	
杂 质	无明显外来杂质。	

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) ≤	18.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g) ≤	40.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分/(g/100g) ≤	6.0	GB 5009.4
食盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤	35	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g) ≥	0.1	GB 5009.235

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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 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、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于 200 瓶（袋），抽样数量为 12 袋（瓶），单瓶（袋）包装小于 200g 的抽 24 袋（瓶）），样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

产品需经公司检验部门逐批检验合格，并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次。型式检验项目为本标准规定的所有项目。有下列情形之一时，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) 产品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，若微生物指标有任意一项不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有不合格项时，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 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

运输时应防止日晒、雨淋。运输工具应清洁、干燥，不得与易污染物、有毒、有害、有异味，有腐蚀性的物质混运。搬运中应轻拿轻放，不得抛、摔、碰撞、挤压。

6.4 贮存

产品应贮于通风、阴凉、干燥、清洁、卫生，具有防鼠、防虫、防蝇、防尘设施的仓库中，不得日晒，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味易挥发的物品混放，离地离墙堆放，不得靠近热源，常温贮存。



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》。

四、本单位于 2023 年 3 月 2 日至 2023 年 3 月 8 日在 云南澳宴奇食品有限公司公众号 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）

2023 年 3 月 10 日

周 金

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 3 月 10 日