

Q/MSZ

云南喵山珍菌业有限公司企业标准

Q/MSZ 0001 S—2023

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: 53010204 S- 2023

备案日期: 2023 年 05 月 16 日

2023 - 05 - 16 发布

2023 - 05 - 18 实施

云南喵山珍菌业有限公司

发布

前 言

我公司生产的固体调味料是以味精为主要原料，添加食用盐、食品添加剂等辅料，经配料、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》、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。

本标准由云南喵山珍菌业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈金凤。

省食品安

号: 530

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、贮存。
本标准适用于以味精为主要原料，添加食用盐、食品添加剂等辅料，经配料、混合、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

根据产品食用方法可分为：即食类、非即食类

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 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。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
气味及滋味	具有该品种特有的鲜味，无异味。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线明亮处，目视、鼻嗅，将样品制成 0.2%水溶液，目视、口尝。
色泽及组织形态	均匀的白色细小结晶颗粒或白色粉末，易溶于水。	
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
谷氨酸钠, g/100g	≥	35.0	GB 5009.43
水分, g/100g	≤	1.0	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	50.0	GB 5009.44
总氮(以 N 计), g/ 100g	≥	1.5	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

即食类产品微生物限量应符合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JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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

按同一配料、同一工艺生产的同一规格、同一等级产品为一批。

5.2 抽样

同一批产品中随机抽样，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份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质检部门检验合格，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技术要求中规定的全部项目，

有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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进行型式检验要求时。

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品，不得复检；其余指标若有任一项不合格，可用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 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及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应洁净，卫生，运输时应防止日晒雨淋，不得与其它有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运；运输时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内产品，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。

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 04 月 17 日至 2023 年 04 月 21 日在 国家标准信息公共服务平台 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。



陈金凤

备案单位主要负责人(签字)

2023 年 4 月 24 日

2023 年 4 月 24 日