

Q/QLY

昆明琼林宴调味品有限公司企业标准

Q/QLY 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: 53010271 S-2023

备案日期: 2023年07月19日

2023-07-19 发布

2023-07-21 实施

昆明琼林宴调味品有限公司

发布

前 言

我公司生产的固体调味料，是以食盐、辣椒、味精等其中的一种或几种为主要原料，添加或不添加花椒、胡椒、草果、山楂、木瓜、橘皮、柠檬、芝麻、花生、食用葡萄糖、食用淀粉、食用植物油、番茄粉、食品添加剂、食用香精香料等辅料，经混合或不混合、碾磨或不碾磨、炒制或不炒制、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，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。

本标准由昆明琼林宴调味品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李海琼。

省食品安
号: 53
日期:

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、运输及贮存。

本标准适用于以食盐、辣椒、味精等其中的一种或几种为主要原料，添加或不添加花椒、胡椒、草果、山楂、木瓜、橘皮、柠檬、芝麻、花生、食用葡萄糖、食用淀粉、食用植物油、番茄粉、食品添加剂、食用香精香料等辅料，经混合或不混合、碾磨或不碾磨、炒制或不炒制、包装等工艺加工而成的固体调味料。

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

- 3.1 根据加工工艺及食用方法不同分为：即食类、非即食类。
- 3.2 根据产品配料的不同分为：单一型香辛料、混合型香辛料类、复合调味料类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 胡椒：应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.2 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.3 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 花生、芝麻：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.6 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.7 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.8 山楂、木瓜、橘皮、柠檬、番茄粉：应符合相关的食品标准及有关规定。
- 4.1.9 其他香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.10 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.11 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.12 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.13 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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
组织形态	呈颗粒状或粉状或颗粒状和粉状的混合物。	取适量样品放置于洁净的白瓷盘中,在自然光下目视、鼻嗅
色 泽	具有各品种原料固有的色泽。	
滋味、气味	具有该原料应具有的正常气味,无霉变味及无异味。	
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	≤ 20.0	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
总灰分 (以干基计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	
过氧化值, g/100g	≤ 0.25 (限含油类产品)	GB 5009.227
酸价 (以 KOH 计), mg/g	≤ 5.0 (限含油类产品)	GB 5009.229

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 1.2 (限香辛料类)	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

即食类产品致病菌限量应符合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,按JJF 1070规定的方法检验。

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

以同一品种的配料、同一次投料，同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品随机抽取，抽样基数不得少于 100 袋（瓶），抽样数量为 12 袋（瓶），分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行出厂检验，经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

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) 产品投入批量生产时；
- b) 原料、配方、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，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 产品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

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、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。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地，离墙，堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

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06月09日至2023年06月16日在企业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。

昆明琼林宴调味品有限公司

李海琼

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2023年06月21日

2023年06月21日