

Q/CYJ

春彧记（云南）食品有限公司企业标准

Q/CYJ 0002 S—2023

云南省食
品安全
备案号
备案日期

固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040035S-2023
备案日期: 2023 年 07 月 12 日

2023 - 07 - 12 发布

2023 - 07 - 14 实施

春彧记（云南）食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的固态调味料是以食用菌、干制海产品、食糖、食盐、味精、干辣椒、花生、芝麻、鸡精、香辛料、可食用植物的根、茎、叶、花及果（实）中的一种或多种为原料，经预处理、拣选、拼配、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、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》的规定制定，其中铅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。

本标准由春戡记（云南）食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：冯天力。

月 日

备案章

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用菌、干制海产品、食糖、食盐、味精、干辣椒、花生、芝麻、鸡精、香辛料、可食用植物的根、茎、叶、花及果（实）中的一种或多种为原料，经预处理、拣选、拼配、包装等工艺加工制成的固态调味料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 可食用植物的根、茎、叶、花及果（实）：应无霉变、无新鲜，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 3.1.3 动物性水产干制品：应符合 GB 10144 规定。
- 3.1.4 食糖（冰糖、红糖、白砂糖）：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 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。
- 3.1.8 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.9 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.10 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.11 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.13 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及辅料。

3.2 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	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线，下目视、鼻嗅。
滋味和气味	具有相应品种特有的滋味和气味，无异味。	

组织形态	具有相应产品特有的组织形态。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 50.0	GB 5009.4
食盐, (以 NaCL 计), g/100g	≤ 35.0	GB 5009.44
总氮, (以 N 计), g/100g	≥ 1.0	SB/T 10371
酸不溶性灰分, %	≤ 15.0	GB 5009.4
米酵菌酸 ^a , mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
注: ^a 仅适用于银耳干制品。		

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的相关规定, 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
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 31644 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并JJF 1070 的规定的的方法检测。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料，同一工艺所生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，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份用于检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品需经本公司质量检验部门检验合格，出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 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) 产品的原料、生产设备、生产工艺发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格项时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 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，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

5.4 贮存

佳备案章

月 日

原料、辅料、半成品、成品应分开放置。产品应贮存在清洁卫生、无异味、防蝇、防虫、防鼠设施的冷库内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混存混放。产品应离墙、离地分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

云南省食
备案号:
备案日期:

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 6 月 12 日至 2023 年 6 月 24 日在 全国标准信息工作服务平台 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。


备案单位名称（盖章）
2023 年 7 月 11 日



备案单位法定代表人（签字）
2023 年 7 月 11 日