

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12月01日至2023年12月05日在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12月1日

黄太坤

备案单位主要负责人（签字）

2023年12月1日

Q/XTK

宣威市太坤调味品厂企业标准

Q/XTK 0001 S—2023

代替 Q/XTK 0001 S—2020

固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030195S-2023
备案日期: 2023 年 12 月 14 日

云南
备案
备案

2023 -12-14 发布

2023 -12-15 实施

宣威市太坤调味品厂 发布

前 言

我厂生产的固态调味料是以干辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、茴香等其中一种或几种为主要原料，经挑选、炒制(或不炒制)、粉碎，添加(或不添加)食用盐、味精等辅料，混合(或不混合)、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、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求制定，其中砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/XTK0001 S-2020《固态调味料》。

本标准由宣威市太坤调味品厂提出、起草并解释。

本标准起草人：黄太坤、吕飞。

食
号:
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、标识、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以干辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、茴香等其中的一种或几种主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎，添加（或不添加）食用盐、味精等辅料，再混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的固态调味料。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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调味料、非即食调味料。

3.1.1 即食调味料：用于蘸食、佐餐、冲调、腌渍用途可直接食用的调味料。

3.1.2 非即食调味料：用于冲调加热、烹饪加热（烧烤、油炸、蒸煮等）用途非直接食用的调味料。

3.2 根据使用原料及生产工艺不同分为：单一香辛料、复合香辛料、辣椒调味料。

3.2.1 单一香辛料：以干辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、茴香等其中一种为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎、包装等工艺加工制成的粉粒状调味料；如辣椒面、花椒粉等。

3.2.2 复合香辛料：以干辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、茴香等其中两种以上为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎、调配、包装等工艺制成的粉粒状调味料；如五香粉、卤肉粉等。

3.2.3 辣椒调味料：以干辣椒为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）添加花椒、八角、草果、孜然、胡椒、食用盐、味精等辅料，经调配、混合、包装等工艺制成的固态调味料，如蘸水调料、乡村糊辣椒等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 干辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.2 草果、孜然：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.3 胡椒：应符合 NY/T 455 的规定。

4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.5 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

4.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

- 4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 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	具有该品种应有的色泽。	打开包，将内容物倒入洁净瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有相应品种产品应有的滋味和气味，无霉变、无异臭及哈喇味等异味。	
色泽和形态	久置后允许有结块现象，但不得发霉。	
组织形态	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在。	
杂质	无肉眼可见杂质。	

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（干燥失重），g/100g≤	16.0	GB 5009.3
灰分，g/100g≤	50.0	GB 5009.4
食用盐（以 NaCl 计），g/100g≤	40.0	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	指标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 净含量

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

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、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），样品平均分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，每半年至少进行一次；当有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 投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型式检验要求时。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目按照相关规定执行。

5.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格；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

6.1.1 销售包装的产品标签标识应符合GB 7718和GB 28050的规定。

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国家相关食品包装材料安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放；仓库内的产品按产品不同品种分别堆码，堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。
