

Q/KDT

昆明大唐厨师味业有限责任公司企业标准

Q/KDT 0001 S—2024

代替 Q/KDT 0001 S-2021

调味料(非即食)

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010023 S- 2024

备案日期: 2024 年 01 月 10 日

2024-01-10 发布

2024-01-12 实施

昆明大唐厨师味业有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的调味料（非即食）是以食用盐为主要原料，添加(或不添加)食用淀粉、辣椒干、味精、白砂糖、鸡肉膏、鸡油、鸡肉粉、胡椒、花椒、茴香、姜片、八角、大蒜、芝麻油、食品添加剂等辅料，经选料、粉碎(或不粉碎)、调配、混合均匀、炒制(或不炒制)、灭菌、包装等工艺制作而成。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，其中总砷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/KDT 0001 S-2021《调味料》。

本标准由昆明大唐厨师味业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈去红。

省食

案号:

日期:

调味料(非即食)

1 范围

本标准规定了调味料(非即食)的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用盐为主要原料,添加(或不添加)食用淀粉、辣椒干、味精、白砂糖、鸡肉膏、鸡油、鸡肉粉、胡椒、花椒、茴香、姜片、八角、大蒜、芝麻油、食品添加剂等辅料,经选料、粉碎(或不粉碎)、调配、混合均匀、炒制(或不炒制)、灭菌、包装等工艺制作而成的调味料(非即食)。

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 按产品形态分为:鸡精调味料、固态调味料、蘸水调味料、半固态调味料。

3.1.1 鸡精调味料:以食用盐、淀粉为主要原料,添加味精、白砂糖、鸡肉膏、鸡油、鸡肉粉、大蒜、食品添加剂为辅料,经选料、粉碎(或不粉碎)、调配、混合均匀、灭菌、包装等工艺制作而成的固态鸡精调味料。

3.1.2 固态调味料:以食用盐为主要原料,添加味精、胡椒、茴香、八角、食品添加剂为辅料,经选料、粉碎(或不粉碎)、调配、混合均匀、灭菌、包装等工艺制作而成的粉末状调味料。

3.1.3 蘸水调味料:以食用盐为主要原料,添加辣椒干、味精、胡椒、花椒、茴香、姜片等辅料,经选料、粉碎、调配、混合均匀、灭菌、包装等工艺制作而成的固态蘸水调味料。

3.1.4 半固态调味料:以食用盐为主要原料,添加芝麻油、味精、胡椒、茴香、姜片、八角、大蒜、食品添加剂等辅料,经选料、粉碎(或不粉碎)、调配、混合均匀、炒制、灭菌、包装等工艺制作而成的半固态调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。

4.1.2 食用淀粉:应符合 GB 31637 的规定。

4.1.3 味精:应符合 GB 2720 的规定。

4.1.4 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.5 白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、干辣椒、茴香等香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 姜片:应符合 NY/T 1073 的规定。

4.1.7 大蒜:应符合 GH/T 1194 的规定。

- 4.1.8 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.9 鸡肉膏、鸡油、鸡肉粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.11 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
形 状	具有相应产品应有的组织形态。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有相应产品应有的色泽。	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味及香气，气味纯正、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
	鸡精调味料	固态调味料	蘸水调料	半固态调味料	
水分, g/100g	≤ 20.0	14.0	10.0	30.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl计), g/100g	≤ 65.0	50.0	30.0	40.0	GB 5009.44
总灰分, g/100g	≤ 62.0	62.0	45.0	50.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0			----	
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.4	0.4	1.4	----	GB 5009.5
谷氨酸钠, g/100g	≥ 5.0	9.0	15.0	----	GB 5009.43
呈味核苷酸二钠, g/100g	≥ ----	0.3	----	----	SB/T 10371
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ ----	----	----	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ ----	----	----	0.25	GB 5009.227

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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761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，并按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

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产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不得少于200袋(瓶)，抽样数量为12袋(瓶)，样品量不少于2kg，样品分成2份，一份为检验样品，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品应由公司的质量检验部门进行出厂检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

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) 原料、配方、工艺有较大改变，可以影响产品质量时；
- 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型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标有不合格项时，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

运输产品的运输工具必须清洁卫生，运输时必须用篷布遮盖，防止日晒、雨淋和受潮，避免强烈震动和重压，装卸时应轻拿轻放，严禁与有毒有害物品混装运输。

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。仓库内的产品，按不同品种和等级分别堆码整齐。产品距地、离墙码放。

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11月1日至2023年11月10日在今日头条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 18 日

陈去红

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 12 月 18 日