

Q/KRB

瑞博食品科技(昆明)有限公司企业标准

Q/KRB 0001 S—2024

调味料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010305 S- 2024

备案日期: 2024 年 07 月 01 日

2024-07-01 发布

2024-07-03 实施

瑞博食品科技(昆明)有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味料是以干辣椒为主要原料，添加花椒、桂皮、八角、香叶、茴香、草果、姜片、香菜籽、胡椒、芝麻、豌豆、食盐、味精、鸡精为辅料，经干辣椒清洗、炒熟、粉碎、混合、搅拌均匀、装袋密封等工艺制成。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。

本标准由瑞博食品科技(昆明)有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：马旭宇。

省食品生

号:53

日期:

调味料

1 范围

本标准规定了调味料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以干辣椒为主要原料，添加花椒、桂皮、八角、香叶、茴香、草果、姜片、香菜籽、胡椒、芝麻、豌豆、食盐、味精、鸡精为辅料，经干辣椒清洗、炒熟、粉碎、混合、搅拌均匀、装袋密封等工艺制成的调味料。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 干辣椒应符合 NY/T 3610 的规定。
- 3.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.3 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.5 香叶、茴香、香菜籽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 草果应符合 NY/T 4266 的规定。
- 3.1.7 姜片应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.8 胡椒应符合 GB/T 7900、GB/T 7901 的规定。
- 3.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.10 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.11 食盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.15 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。

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
组织形态	呈粉状或微粒状，无霉变和腐烂现象。	取约 50g 样品置于洁净、干燥的白瓷盘中，在自然光量处，用目测法观察其形态、色泽、杂质；用嗅觉及味觉鉴别气味和滋味。
色 泽	呈红色。	
气味和滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味。	
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）	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分/（g/100g）	≤ 8.0	GB 5009.4
酸不溶灰分 /（g/100g）	≤ 2.0	GB 5009.4

3.4 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

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 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，按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.9 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，同一工艺生产的同一品种，同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

以同一批产品中随机抽取样品，抽样基数不小于 200 个最小包装，抽取数量为 18 个最小包装（不得少于 500g），抽取的样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 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) 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，若微生物指标有一项不合格时，则判定该批产品为不合格，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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外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和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放，防止重压。

5.4 贮存

应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

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》。



备案单位（盖章）

马旭宇

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 06 月 14 日

2024 年 06 月 14 日