

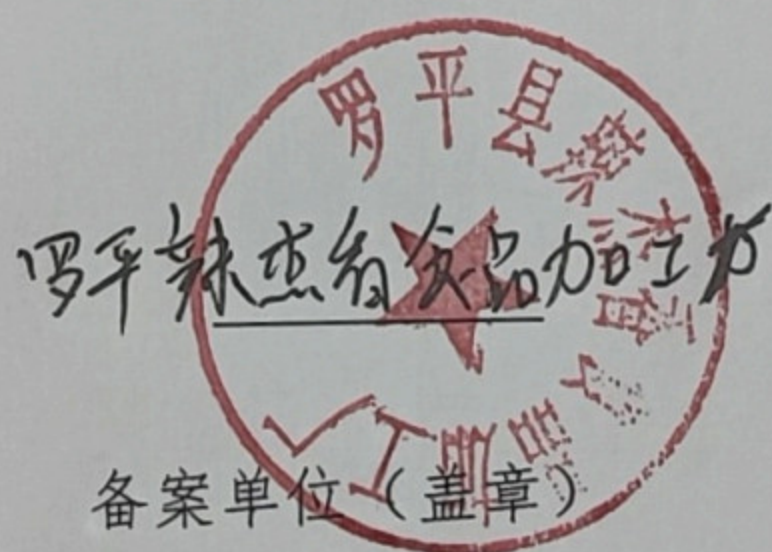
备案单位承诺书

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》。



2024年 10月 23 日

刘红丽

备案单位主要负责人（签字）

2024年 10月 25 日

Q/LJX

罗平县辣杰香食品加工厂企业标准

Q/LJX 0001S—2024

复合调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030061S-2024
备案日期: 2024年 11月20日

云
备
备

2024-11-20 发布

2024-11-21 实施

罗平县辣杰香食品加工厂 发布

前 言

我公司生产的复合调味料是以辣椒、香辛料为主要原料，添加或不添加食用盐、食用植物油、味精、鸡精、芝麻、花生等辅料，经挑选、炒制或不炒制、粉碎、调配(或不调配)、包装等工艺加工而成。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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求制定，其中总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/LJX 0001 S-2023《复合调味料》

本标准由罗平县辣杰香食品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘红丽。

南省食品

案号:5

日期:

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于是以辣椒、香辛料为主要原料，添加或不添加食用盐、食用植物油、味精、鸡精、芝麻、花生等辅料，经挑选、炒制或不炒制、粉碎、调配(或不调配)、包装等工艺加工而成的复合调味料。

2 规范性引用文件

本标准中所列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 按组织形态不同分为：固态复合调味料、半固态复合调味料。

3.2 根据食用方法不同分为：即食类、非即食类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.2 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.6 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.7 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 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。

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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味	
状态	具有产品应有的状态	
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
		固态复合调味料	半固态复合调味料	
水分,g/100g	≤	15.0	40.0	GB 5009.3
总灰分,g/100g	≤	60.0	-	GB 5009.4
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
食用盐(以 NaCl 计),g/100g	≤	40.0		GB 5009.44

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 微生物限量

4.5.1 即食类固态复合调味料微生物限量应符合 SB/T 10415 的规定。

4.5.2 即食类半固态复合调味料微生物限量应符合 GB/T 20293 的规定。

4.5.3 致病菌限量应符合 GB 29921 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,按 JJF 1070 中规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

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、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于50个销售包装，随机抽样至少6个销售包装（不少于2kg）。样品分成2份，送检验机构，1份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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，若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格时，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 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

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味、保持通风良好，远离火源。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。
