

Q/KJX

昆明吉鑫调味品有限公司企业标准

Q/KJX 0002 S—2020

固体调味料(蘸水调料)

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010247S-2020
备案日期: 2020年12月18日

云南省
备案
备案日

2020 - 12 - 18 发布

200 - 12 - 20 实施

昆明吉鑫调味品有限公司 发布

前 言

我公司生产的固体调味料(蘸水调料)是以辣椒、花椒、八角、胡椒、味精、食盐等为原料，经炒制、粉碎、调配、混合、包装等工艺制作而成。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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》制定，其中总砷严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明吉鑫调味品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李新华。

食品安全
证: 5301
期:

固体调味料(蘸水调料)

1 范围

本标准规定了固体调味料(蘸水调料)的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以辣椒、花椒、八角、胡椒、味精、食盐等为原料，经炒制、粉碎、调配、混合、包装等工艺制作而成的固体调味料(蘸水调料)。

2 规范性引用文件

本标准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

根据食用方法不同分为：非即食类蘸水调料 、即食类蘸水调料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 辣椒：应符合 GB 10465 的规定。
- 4.1.2 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.3 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.4 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 胡椒：应符合 GB/T 7900 和 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.7 其他辅料：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的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
形状	呈粉状和颗粒混合状态。	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	具有该调味料各原料调配的固有色泽，色泽较均匀。	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味，气味纯正，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

企业标准
S-
年

4.3 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2的规定。

表2 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

4.4 微生物指标（仅限即食类）

4.4.1 微生物限量应符合 SB/T 10415 的规定。

4.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5 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。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 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监督部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 原料、配方、工艺有较大改变，可以影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求抽检时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标如有一项不合格，则判该批产品不合格，其它指标有任一项不合格时，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 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全要求及有关规定，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。

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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。



李新华

备案单位主要负责人（签字）

2020年12月8日