

Q/ KJX

昆明吉鑫调味品有限公司企业标准

Q/KJX 0002S—2020

固体调味料

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 530101678-2020
备案日期: 2020年08月28日

2020 - 08 - 21 发布

2020 - 08 - 28 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是以干辣椒、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒等为主原料，添加或不添加味精、食用盐等辅料，经炒制、粉碎、调配、混合、包装等加工工艺制成，根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》等的规定，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 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、SB/T 10415 《鸡粉调味料》等制定，其中砷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。

固体调味料

1 范围

本标准规定了固体调味料产品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以干辣椒、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒等为主原料，添加或不添加味精、食用盐等辅料，经炒制、粉碎、调配、混合、包装等加工工艺制成的固体调味料。

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

根据食用方法不同产品分类为：非即食类固体调味料、即食类固体调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 干辣椒：应符合 GB 10465 的规定。
- 4.1.2 花椒：应符合 GB/T 10040 的规定。
- 4.1.3 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.6 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.8 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品的原料和辅料。

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	呈粉末和颗粒混合状态。	取适量样品置于放入白瓷盘内，在自然光线下，目视、鼻嗅、品尝。
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。	

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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5 微生物限量（仅限于即食类产品）

4.5.1 微生物限量应符合 SB/T 10415 的规定。

4.5.2 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方法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760调味料制品的规定。

4.8 生产加工过程

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产线、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

应符合《调味料产品生产许可证审查细则（2006版）》的相关规定。

5.3 出厂检验

产品须经公司质检部门检验合格，并出具合格证方可出厂，出厂检验项目应符合《调味料产品生产许可证审查细则（2006版）》的相关规定。

5.4 型式检验

型式检验每年进行2次，如有下列情况之一时亦应进行：

- 当原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次形式检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督部门提出形式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中若微生物指标有一项不合格时，则判定该批次产品为不合格品，不得复检、其余项目不合格，可从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

销售包装标签标识应符合GB 7718和GB 28050的规定，外包装标志应符合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标准和有关规定，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、有污染、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放、不得抛掷、重压和挤压，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、干燥、通风良好的场所，避免高温阳光直接照射；仓库应清洁、卫生、具有防尘、防蝇、防鼠设施，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品贮存，不得靠近热源；堆放时应离地离墙码放。

承诺书

本食品安全企业标准备案单位保证：

- 一、 本次申请备案所填写的内容、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）：



2020年 1 月 6 日

备案单位主要负责人（签字）李淑妮

2020年 1 月 6 日