

Q/LXY

云南辣小云调味品有限公司企业标准

Q/LXY 0001 S—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: 53010091 S-2020
备案日期: 2020 年 05 月 15 日

2020-03-31 发布

2020-05-15 实施

云南辣小云调味品有限公司 发布

前 言

我公司生产的固体调味料是以干辣椒、花椒、八角、草果等香辛料为主要原料，添加（或不添加）食盐、味精等辅料，经炒制（或不炒制）、粉碎、调配（或不调配）、混合（或不混合）、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按 GB 2762-2017《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》和 SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》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。

本标准由云南辣小云调味品有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：童江云。

固体调味料

1 范围

本标准规定了固体调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以干辣椒、花椒、八角、草果等香辛料为主要原料，添加（或不添加）食盐、味精等辅料，经炒制（或不炒制）、粉碎、调配（或不调配）、混合（或不混合）、包装等工艺加工而成的固体调味料。

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

根据食用方式的不同分为：即食类产品、非即食类产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 干辣椒、草果等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.4 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.5 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
滋味、气味	具有本品特有的香辣味，气味纯正，无异味。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
组织、形态	片状、颗粒状和粉末状的混合物。	
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。

食品安全企业标准
5301 S-
年 月

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 微生物限量

即食类固体调味料微生物限量应符合SB/T 10415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 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 固态复合调味料的规定。

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

同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取基数不少于200袋，抽样数量为12袋，样品数量不少于2kg，样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

每批产品须经本公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、食盐、大肠菌群（限即食类）、菌落总数（限即食类）。

5.3.2 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

5.4 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品。其余项目指标有不符合项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

备案章

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》。

云南辣小云调味品有限公司

备案单位（盖章）

2020年3月13日

童江云

备案单位主要负责人（签字）

2020年3月13日