

Q/NLF

云南尼罗非食品开发有限公司企业标准

Q/NLF 0006 S—2020

代替 Q/NLF 0006 S-2017

固体调味料（椒盐）

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010054S-2020

备案日期: 2020 年 03 月 19 日

2020-03-09 发布

2020-03-19 实施

云南尼罗非食品开发有限公司

发布

前 言

我公司生产的椒盐是以食盐、花椒、香辛料等为主要原料，经筛选、粉碎、混合、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是按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》，其中铅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/NLF 0006 S-2017《椒盐》。

本标准由云南尼罗非食品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郅书俊。

椒盐

1 范围

本标准规定了椒盐的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和储存。

本标准适用于以食盐、花椒、香辛料等为主要原料，经筛选、粉碎、混合、包装等工艺加工而成的椒盐。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.2 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.5 其他原辅料：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。

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
滋味、气味	具有其该产品应有色泽、滋味和气味	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用目视、鼻嗅。
组织形态	呈粉状或碎颗粒状混合物	
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	≤ 10.0	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 85.0	GB 5009.44
无盐灰分 ^a , g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4 第一法
酸不溶性灰分(以干基计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4 第二法
注 ^a 无盐灰分=总灰分-食盐		

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	≤ 1.6	GB 5009.12

3.5 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 规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760固体复合调味料的规定。

3.7 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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

同批次产品中随机抽取：抽样基数不得少于 200 瓶(袋)，抽样数量为 12 瓶(袋)，或总重不少于 2kg；样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品应由生产厂的质量检验部门按本标准进行检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、食盐、无盐灰分、酸不溶灰分。

4.4 型式检验

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一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时。

4.5 判定规则

检验结果中，如有任一项不符合本标准要求时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

5.1.1 产品的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 外包装储运图示的标志符合 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及有关规定；封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。产品应离地、离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品一起堆放。

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》。



字)

备案单位主要负责人（签

李逢发

2020年3月9日

2020年3月9日

