

Q/KDT

昆明大唐厨师味业有限责任公司企业标准

Q/KDT 0001 S—2021

代替 Q/KDT 0001 S-2018

调味料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010446 S-2021

备案日期: 2021 年 09 月 09 日

2021-09-09 发布

2021-09-11 实施

昆明大唐厨师味业有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的调味料是以食盐为主要原料，添加（或不添加）辣椒干、味精、胡椒、花椒、茴香、姜片、八角、大蒜、芝麻油、食品添加剂等辅料，经选料、粉碎（或不粉碎）、调配、混合均匀、炒制（或不炒制）、灭菌、包装等工艺制成的非即食产品。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，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》、SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》、GB/T 20293-2006《油辣椒》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/KDT 0001 S-2018《调味料》。

本标准由昆明大唐厨师味业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈去红。

省食品

号：

日期：

调味料

1 范围

本标准规定了调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食盐为主要原料，添加（或不添加）辣椒干、味精、胡椒、花椒、茴香、姜片、八角、大蒜、芝麻油、食品添加剂等辅料，经选料、粉碎（或不粉碎）、调配、混合均匀、炒制（或不炒制）、灭菌、包装等工艺制成的非即食调味料。

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 按产品形态分为：固态调味料、蘸水调味料、半固态调味料。

3.1.1 固态调味料：以食盐为主要原料，添加味精、胡椒、茴香、八角、食品添加剂为辅料，经选料、粉碎（或不粉碎）、调配、混合均匀、灭菌、包装等工艺加工制成的粉末状调味料。

3.1.2 蘸水调味料：以食盐为主要原料，添加辣椒干、味精、胡椒、花椒、茴香、姜片等辅料，经选料、粉碎、调配、混合均匀、灭菌、包装等工艺加工制成的固态即食蘸水调味料。

3.1.3 半固态调味料：以食盐为主要原料，添加芝麻油、味精、胡椒、茴香、姜片、八角、大蒜、食品添加剂等辅料，经选料、粉碎（或不粉碎）、调配、混合均匀、炒制、灭菌、包装等工艺加工制成的半固态调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.3 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

4.1.4 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。

4.1.5 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。

4.1.6 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。

4.1.7 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.8 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。

4.1.9 姜片：应符合 NY/T 1073 的规定。

4.1.10 辣椒干、茴香：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.12 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规定。

表1 感官要求

项 目	要求	检验方法
色 泽	具相应产品应有的色泽	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
组织形态	具有相应产品应有的组织形态	
滋味和气味	具有相应产品特有的滋味及香气，气味纯正，无异味	
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
	固态调味料	蘸水调味料	半固态调味料	
水分, g/100g ≤	14.0	10.0	30.0	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	50.0	30.0	40.0	GB 5009.44
总灰分, g/100g ≤	62.0	45.0	50.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g ≤	5.0		—	
总氮 (以 N 计), g/100g ≥	0.4	1.4	—	GB 5009.5
谷氨酸钠, g/100g ≥	9.0	15.0	—	GB 5009.43
呈味核苷酸二钠, g/100g ≥	0.3	—	—	SB/T 10371
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

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 真菌毒素限量

应符合GB 2761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，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 调味料的规定。

4.7.2 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。

4.8 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、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），样品分成2份，1份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一者，亦须进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，有任意一项不合格时，可以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

6.1.1 销售的包装标签应符合 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关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、车辆应清洁、卫生、干燥，无其它污染物；运输过程中，必须遮盖，防雨防晒，严禁与有毒有害和有异味的物品混运。

6.4 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。堆放时应离地、离墙。

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）均是真实，并符合《食品安全法》等要求，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》。

昆明大唐厨师味业有限责任公司

陈去红

备案单位（盖章）：

备案单位主要负责人（签字）：

2021年8月31日

2021年8月31日