

# Q/KYF

## 昆明云赋食品有限公司企业标准

Q/KYF 0001 S—2021

### 固体调味料

云南省  
备案  
备案日

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010096 S- 2021  
备案日期: 2021 年 03 月 12 日

2021 - 03 - 12 发布

2021 - 03 - 14 实施

昆明云赋食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的固体调味料是以味精、食用盐、辣椒、香辛料中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用淀粉、食品添加剂等辅料，经粉碎或不粉碎、混合、制粒或不制粒，包装而成。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》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照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。

本标准由昆明云赋食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陆吕胜。

食品安全  
号: 530  
期:

# 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。

本标准适用于以味精、食用盐、辣椒、香辛料中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用淀粉、食品添加剂等辅料，经粉碎或不粉碎、混合、制粒或不制粒，包装而成的固体调味料。

## 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

根据食用方法不同分为：即食类、非即食类。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 辣椒、香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.4 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	粉状或小颗粒状和粉状混合物	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有特有的色泽和气味，无异味。	
色泽	具有相应品种和添加原料应有的色泽。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 4.3 理化指标

全企业  
| S  
年

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	≤ 12.0	GB 5009.3

#### 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
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

#### 4.5 微生物限量

4.5.1 即食类固体调味料微生物限量应符合 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办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 固体复合调味料的規定。

#### 4.8 食品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

以同一品种原料、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

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取，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

产品出厂前须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

标准备案

月

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 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) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

## 5.5 检验规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格，则判该批产品为不合格品。其余指标有不合格项时，可用留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 食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

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》。



备案单位(盖章)

年 月 日

陆昌胜

备案单位主要负责人(签字)

2021年 3月 5日