

## 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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



徐道银

备案单位主要负责人(签字)

2024年09月16日

# Q/YDS

## 云南单山食品有限公司企业标准

Q/YDS 0001 S—2021

代替 Q/YDS 0001 S-2018

### 固态复合调味料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010485 S- 2021

备案日期: 2021年 09月 26日

2021 - 09 - 26 发布

2021 - 09 - 28 实施

云南单山食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的固态复合调味料是以辣椒、香辛料为主要原料，添加或不添加食盐、味精，经原料粉碎或（不粉碎）、调配、混合包装工艺加工制成。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》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 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》、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。

本标准代替Q/YDS 0001 S-2018《固态复合调味料》。

本标准由云南单山食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：单建国。

省食  
案号：  
日期

# 固态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了固态复合调味料的产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以辣椒、香辛料为主要原料，添加或不添加食盐、味精为辅料，经原料粉碎(或不粉碎)、调配、混合包装工艺加工制成等工艺制成的固态复合调味料。

## 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

3.1 根据食用方式不同分为：蘸水料、汤料。

3.2 根据食用方法不同分为：非即食类、即食类。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.3 胡椒：应符合 NY/T 455 的规定。

4.1.4 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

4.1.5 草果、丁香、桂皮、花椒、干姜、茴香；：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 干辣椒：无霉变、虫蛀，并符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 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。

### 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
	蘸水料	汤 料	
形 态	呈疏松粉末状，无颗粒、无结块。粉末细度均匀。	各种原料应保持原形状。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有该品种原料调配，混合制粉后的特有色泽，色泽较均。	具有该品种应有的色泽。	
滋味与气味	具有蘸水调料应有的滋味和气味，无不良气味，不得有酸、苦和焦糊及其他异味。	具有多种原料组合后应有滋味和气味。	
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	
	蘸水料	汤 料		
谷氨酸钠, g/100g	≥	8.0	5.0	GB 5009.43
总氮(以 N 计), g/100g	≥	3.0	2.0	GB 5009.5
水分, g/100g	≤	15		GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	60		GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5.0		GB 5009.4
氯化物(以 NaCl 计), g/100g	≤	40		GB 5009.44

## 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 微生物限量

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办法》的规定。按 JF 1070 规定的方法检验。

## 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 调味品的规定。

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 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。

#### 5.2 抽样

同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于 200 袋(瓶)，抽样量为 12 袋(瓶)，分为两份，一份检验，一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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机构提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格时，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 产品包装标签标识应符合 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应的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、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运输；

搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜；

---