

Q/YJL

云南疆立食品有限公司企业标准

Q/YJL 0001 S—2021

固态复合调味料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010002S-2021

备案日期: 2021年01月07日

云南
备案
备案

2021-01-07 发布

2021-01-09 实施

云南疆立食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的固态复合调味料是以辣椒、茴香、桂圆、八角、胡椒、花椒、橘皮、孜然、甘草、姜、蒜、香菇、草果、香叶等其中一种或几种为原料，经原料预处理、混合或不混合、碾磨或不碾磨、包装等工艺制成。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，特制订本标准，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》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》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。

本标准由云南旅立食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人李少良。

省食品

案号: 53

日期:

固态复合调味料

1 范围

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

本标准适用于以辣椒、茴香、桂圆、八角、胡椒、花椒、橘皮、孜然、甘草、姜、蒜、香菇、草果、香叶等其中一种或几种为原料，经原料预处理、混合或不混合、碾磨或不碾磨、包装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 按加工工艺不同分为：碾磨类和非碾磨类。

3.2 按使用原料不同分为：单一型香辛料类、混合型香辛料类和复合调味料类。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 茴香、桂圆、橘皮、姜、蒜、草果、香叶、辣椒等原辅料：应干燥、无霉变、劣变，并符合相应的食品标准。

4.1.2 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

4.1.3 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。

4.1.4 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.5 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。

4.1.6 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。

4.1.7 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。

4.1.8 香菇：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.9 其它原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有各产品应有的色泽。	取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目测，鼻嗅。
滋味、气味	具有各产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织、形态	颗粒状与粉状混合或与样品原始形态相符。	
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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4

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 农药残留限量

应符合GB 2763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》的要求，按JJF 1070 规定的方法进行检验。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的产品标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 固体调味料的规定。

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、同一生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中，基数不少于200袋，从每批随机抽取样品12袋，样品总量不得少于1kg，样品分为二份，一份检验，另一份留样。

5.3 出厂检验

产品应由生产厂质检部门按本标准进行检验，检验合格并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目应符合《调味料产品生产许可证审查细则》的有关规定。

5.4 形式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 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 判定规则

检验结果中若有任一项不合格，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 销售包装的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

包装材料和容器应符合相应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、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

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，堆码高度以提取方便为宜。



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

李少良

备案单位主要负责人（签字）

2021年01月03日