

Q/MCY

云南牟定朝昌经贸有限公司企业标准

Q/MCY 0001 S—2020

代替 Q/MCY 0001 S-2017

固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0031 S- 2020
备案日期: 2020 年 6 月 5 日

云南省
备案号
备案日期

2020 - 06 - 03 发布

2020 - 06 - 05 实施

云南牟定朝昌经贸有限公司

发 布

前 言

我公司生产的固态调味料是以胡椒、虾皮、鸡粉调味料、食盐、白砂糖、腰果仁等为原料，经挑选、粉碎、混合、包装、灭菌（或不灭菌）等工艺加工制成。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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

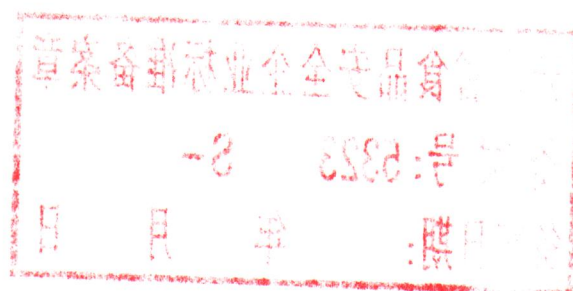
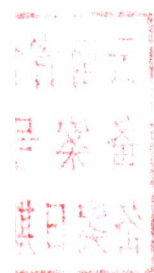
本标准安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

新标准修改了灰份的指标。

本标准代替Q/MCY 0001 S-2017《固态调味料》。

本标准由云南牟定朝昌经贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：温朝昌。



固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以胡椒、虾皮、鸡粉调味料、食盐、白砂糖、腰果仁等原料，经碾磨、混合、包装等为原料，经挑选、粉碎、混合、包装、灭菌（或不灭菌）等工艺加工制成的固态调味料。

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 技术要求

3.1 原料及辅料

- 3.1.1 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.2 虾皮：应符合 SC/T 3205-2016 的规定。
- 3.1.3 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB /T 317 的规定。
- 3.1.6 腰果仁：应符合 GB/T 18010 的规定。
- 3.1.7 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味纯正、无异味	
组织、形态	小颗粒和粉状的混合物	
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。

食品安全企业标
：5323 S-
： 年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分（干燥失重），g/100g	≤	5.0	GB 5009.3
总氮（以 N ），g/100g	≥	1.0	SB/T 10371
总灰分，g/100g	≤	60.0	GB 5009.4
食盐（以 Nacl 计），g/100g	≤	50.0	GB 5009.44
谷氨酸钠，g/100g	≥	5.0	GB 5009.43
酸不溶性灰分，g/100g	≤	5.0	GB 5009.4

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	≤0.8	GB 5009.12

3.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总群, CFU/g	≤ 15000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤ 150	GB/T 4789.3-2003
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	应符合 GB 29921 的规定	

3.6 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。

3.7 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。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批次。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于200袋（瓶），抽取不少于2 Kg样品，将样品分成2份，1份检验，1份备查，

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水份（干燥失重）、净含量、总灰分、酸不溶性灰分、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年一次，型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格时，判该批产品为不合格品。其余项目不合格时，可以留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装的标签、标识应符合 GB 718 及 GB 28050 的规定；

5.1.2 包装储运图示标志应符合 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、干燥、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。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。

5.4 贮存

产品贮存于清洁卫生、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20 cm以上，堆码高度以提取方便为宜。

准备案章

月 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）

A handwritten signature in black ink, appearing to read "恒强", written over a horizontal line.

备案单位主要负责人（签字）

2020年1月2日

2020年6月2日

