

Q/YZJ^{zj}

临沧云州集食品有限公司企业标准

Q/YZJ 0002 S—2020

固态调味包

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309 0015 S—2020
备案日期: 2020年 5月22日

云南
备案
备案

2020-05-22 发布

2020-05-25 实施

临沧云州集食品有限公司

发布

前 言

本公司生产的固态调味包是以食盐、草果、八角、花椒和胡椒为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎、混合调配、封装、杀菌工艺制成的食品。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》的规定制订本标准，作为本公司组织生产、检验和贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》的规定制定，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。

本标准由临沧云州集食品有限公司提出。

本标准由临沧云州集食品有限公司起草并解释。

本标准主要起草人：潘红斌、张新沅。

固态调味包

1 范围

本标准规定了本公司固态调味包的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以食盐、草果、八角、花椒和胡椒为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎、混合调配、封装、杀菌工艺制成固态调味包。

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。

食品安全企业标准
号: 5000 S-
期: 年 月

3 术语和定义

本标准采用 GB 31644 的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原料及辅料要求

- 4.1.1 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.2 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.3 花椒：应符合 GB/T 30391 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 草果：应无虫蛀、无霉变、无异味，并符合 GB/T 15691 的规定。
- 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
色泽	具有相应品种和添加原料应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有本品特有的香气和滋味，无异味。	
形态	小颗粒状或粉状混合物。	
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
食盐（以氯化钠计）， g/100g	≤ 60.0	GB 5009.44
水分， g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分， g/100g	≤ 40.0	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 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计）， mg/L	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 微生物限量

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，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 调味料的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样数量不少于200袋（瓶），每批产品中随机抽取12个以上的最小包装，样品量不低于12袋（瓶），分为两份，一份检验，一份留样。

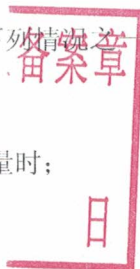
5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司的质量检验部门检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、总灰分、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出本公司检验结果与上一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，微生物限量如有一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有一项不合格时，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 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 包装的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合相关食品安全标准及有关规定。产品应封装严密、无渗漏，包装牢固。

6.2.2 外包装必须用合格的瓦楞纸箱，箱内应有防震、防撞的间隔材料，封装、捆扎牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、严防火种，装卸时应轻搬、轻放，避免强烈震荡。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的货物混装和混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的食品仓库内，堆放时应隔墙和离地 10 cm~20 cm 分类摆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，产品垒叠高度不得超过 8 层，贮存温度应保持在 1℃~25℃。

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》。

临沧云州集食品有限公司

备案单位（盖章）

2020年4月6日



潘红斌

潘红斌

备案单位主要负责人（签字）

2020年4月6日