

Q/RSY

双江荣昇园食品有限公司企业标准

Q/RSY 0001 S—2020

代替 Q/ RSY 0001 S-2015

固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 530900017S-2020

备案日期: 2020年10月9日

云南
备案
备案

2020-10-09 发布

2020-10-10 实施

双江荣昇园食品有限公司 发布

前 言

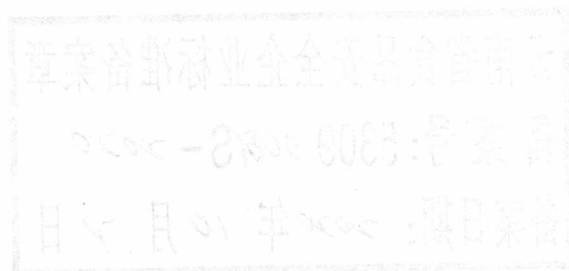
我公司生产的固态调味料，是以辣椒、芝麻、花椒、八角、花生、苏子、胡椒、草果、孜然、干姜、茴香等其中一种或者几种为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎（或不粉碎），添加（或不添加）食用盐、添加（或不添加）味精、添加（或不添加）食用葡萄糖等辅料，添加（或不添加）蒜、甘草等香辛料，再混合、包装等工艺加工制成的固态调味料。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、经验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准代替 Q/RSY 0001 S-2015《蘸水调料》

本标准由双江荣昇园食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：曾顺超



固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的产品分类、技术要求、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以辣椒、芝麻、花椒、八角、花生、苏子、胡椒、草果、孜然、干姜、茴香等其中一种或者几种为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎（或不粉碎），添加（或不添加）食用盐、添加（或不添加）味精、添加（或不添加）食用葡萄糖等辅料，添加（或不添加）蒜、甘草等香辛料，再混合、包装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 产品分类

3.1 根据产品加工工艺及食用方法不同分为：即食型产品和非即食产品。

3.2 根据使用原料及生产工艺不同分为：单一香辛料、复合香辛料、辣椒调味料。

3.2.1 单一香辛料：以干辣椒、芝麻、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、茴香等其中一种为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎（或不粉碎）、调配、包装等工艺加工制成的粉粒状调味料，如：辣椒面、花椒粉等。

3.2.2 复合香辛料：以干辣椒、芝麻、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、茴香等其中两种及两种以上为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎（或不粉碎）、调配、包装等工艺加工制成的粉粒状调味料，如：五香粉等。

3.2.3 辣椒调味料：以干辣椒为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎，添加芝麻、花椒、八角、草果、孜然、干姜、胡椒中的一种或几种，再添加食用盐、味精等辅料，经调配、混合、包装等工艺制成的固态调味料，如：蘸水调料等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.2 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.3 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.4 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

4.1.5 干姜：应符合 NY/T 1073 的规定。

4.1.6 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。

省食品安全企业标准

号：5309 S-
日期： 年 月

- 4.1.7 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.8 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.9 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.10 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.11 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.12 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.13 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.14 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表一的规定。

表1 感观要求

项目	要求	检验方法
形态	颗粒状和粉末状混合	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有该产品应有的正常色泽	
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味	
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
	单一和复合调味料	辣椒粉调味料	
总氮（以 N 计），g/100g ≥	--	1.0	SB/T 10371
食盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	--	50.0	GB 5009.44
水分，g/100g ≤	16.0		GB 5009.3
总灰分，g/100g ≤	40.0		GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g ≤	5.0		

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
	单一和复合调味料	辣椒粉调味料	
铅（以 pb 计），mg/kg ≤	0.8		GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5		GB 5009.11

4.5 微生物指标

微生物限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行，并按 JJF 1070中规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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 组批及抽样

5.1.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.1.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为：每批产品抽样基数不得少于 200 袋，抽样数量为 12 袋，样品为两份，一份检验，一份留样。

5.2 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂；检验项目为：感官要求、水分、总灰分、净含量、微生物。

5.3 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验。

- 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。

5.4 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格时，则判定该批产品为不合格品，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、运输和贮存

6.1 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。

6.2 标志

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

6.2.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

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混运；运输时应轻放，严禁扔、摔、挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。