

Q/SHH

云南华四海调味食品有限公司企业标准

Q/SHH 0001S—2020

代替 Q/SHH 0001S—2017

固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260024S-2020
备案日期: 2020年 8月 19日

云南省
备案-
备案日

2020-08-01 发布

2020-08-19 实施

云南华四海调味食品有限公司

发 布

前 言

本公司生产的固态调味料是以干辣椒、香辛料(花椒、胡椒、孜然、姜粉等)其中一种或几种为主要原料,经挑选、炒制(或不炒制)、粉碎、添加(或不添加)花生、芝麻、味精、食盐、酵母抽取物、呈味核苷酸二钠、食用香精等辅料后混合、包装等工艺加工制成。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 31644—2018《食品安全国家标准 复合调味料》,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。

本标准代替Q/HSB 0001S—2017《固态调味料》

本标准由云南华四海调味食品有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人:陈志华、杨睿

品安全企
: 5326
: 年

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、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以干辣椒、香辛料(花椒、胡椒、孜然、姜粉等)其中一种或几种为主要原料,经挑选、炒制(或不炒制)、粉碎、添加(或不添加)花生、芝麻、味精、食盐、酵母抽取物、呈味核苷酸二钠、食用香精等辅料后混合、包装等工艺加工制成固态调味料

2 规范性引用文件

下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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 复合调味料

用两种或两种以上的调味品为主要原料,添加或不添加辅料,经相应的加工的工艺制作而成的调味料。

3.2 固态复合调味料

用两种或两种以上的调味品为主要原料,添加或不添加辅料,经相应的加工的工艺制作而成的呈固态的调味料。(原料→预处理(分选→清洗→干燥→粉碎)→调配→包装→成品)。如: 蘸水料、卤料。

3.3 即食类固态复合调味料

用于蘸食、佐餐、冲调、腌渍等用途可以直接食用的固态复合调味料。

3.4 非即食类固态复合调味料

用于冲调加热、烹饪加热(烧烤、油炸、蒸煮等)用途非直接食用的固态复合调味料。

4 产品分类

4.1 根据食用方法的不同分为:即食类、非即食类。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 干辣椒：应符合 GB30382 的规定
- 5.1.2 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.1.3 食盐：应符合 GB2762 的规定。
- 5.1.4 花生：应符合 GB/T1532 的规定。
- 5.1.5 芝麻：应符合 GB/T11761 的规定。
- 5.1.6 味精：应符合 GB2720 的规定。
- 5.1.7 酵母提取物：应符合 GB/T23530 的规定。
- 5.1.8 生产用水：应符合 GB5749 的规定
- 5.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

5.2 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	具有该产品特有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，通过目测其色泽、形态，鼻嗅其气味。
气味、滋味	具有特有的色泽和气味，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。	

5.3 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	≤ 12	GB 5009. 3
总灰分，g/100g	≤ 50	GB 5009. 4
食盐，（以NaCl计）g/100g	≤ 35	GB 5009. 44
总氮，（以N计）g/100g	≥ 1. 0	SB/T 10371
总砷（以Pb计），g/100g	≤ 0. 5	GB 5009. 11
酸不溶性灰分，%	≤ 5. 0	GB 5009. 4

5.4 污染物的限量

应符合GB2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB5009.12

5.5 微生物指标

应符合表3的规定

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数， CFU/g	≤ 15000	GB/T4789. 22
大肠菌群， MPN/g	≤ 150	
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按 GB29921 的规定执行	
注：微生物指标仅限于即食类产品		

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

5.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按JJF1070的规定检验

5.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一工艺、同一班次所生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

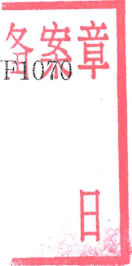
6.2 抽样

在同一批保质期内的产品中随机抽样，抽样基数不少于200个独立包装，抽样量不少于12个独立包装，样品分成两份，一份为检验样品，一份留样备查。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，应由公司质量监督部门进行检验，检验合格并符合合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、食盐、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。

6.4 型式检验



型式实验每半年应进行一次，型式检验的项目为标准规定的全部项目。当有下列情况之一者，必须进行型式实验。

- 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) 原材料及生产工艺发生较大改变时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验的结果有较大差异时。

6.5 判定规则

检验结果中若微生物指标有一项不合格，就可以判定该批产品不合格，其余指标不合格，可以用留样复查，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 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。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、容易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬轻放。

7.4 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。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。