

Q/WSJ

文山四季农业发展有限公司企业标准

Q/WSJ 0001S—2021

代替 Q/WSJ 0001S—2018

固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260032S-2021
备案日期: 2021年8月3日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2021-06-28 发布

2021-08-07 实施

文山四季农业发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的固态调味料，是以干辣椒、花椒、草果、八角、生姜、桂皮、茴香和其他香辛料等其中的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）食用盐、味精等辅料，经调配、混合、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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。

本标准的安全性指标按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、SB/T 10415《鸡粉调味料》制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由文山四季农业发展有限责任公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：陈昌忠。



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、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于是以干辣椒、花椒、草果、八角、生姜、桂皮、茴香和其他香辛料等其中的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）食用盐、味精等辅料，经调配、混合、包装等工艺加工制成。

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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 15691 香辛料和调味品通用技术条件
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 7652 八角
- NY/T 455 胡椒
- GB/T 30391 花椒
- SB/T 10371 鸡精调味料
- GB/T 30383 生姜
- DB 53/ 183 丘北辣椒
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

全企业
S
年

3.1 根据食用方法不同分为：即食产品、非即食产品。

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

3.2.1 复合香辛料：以干辣椒、花椒、草果、八角、干姜、桂皮、茴香和其他香辛料为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎，经调配、混合、包装等工艺加工制成的粉粒状调味料。如：五香粉等。

3.2.2 单一香辛料：以干辣椒、花椒、草果、八角、生姜、桂皮、茴香或其他香辛料为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎（或切片）、包装等工艺加工制成的粉粒状（或片状）调味料。如辣椒面、姜片等。

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）添加食用盐、味精、花椒、草果、茴香、八角、胡椒、桂皮和其他香辛料等辅料，经粉碎、调配、混合、包装等工艺加工制成的固态调味料。如蘸水调味料等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 干辣椒：无霉变、虫蛀、并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。

4.1.3 味精：应符合 GB/T 8967 的要求。

4.1.4 鸡精：应符合 SB/T 10371 的要求。

4.1.5 花椒：应符合 GB/T 30391 的要求。

4.1.6 八角：应符合 GB/T 7652 的要求。

4.1.7 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。

4.1.8 草果：应符合 GB/T 15691 的要求。

4.1.9 桂皮：应符合 GB/T 30381 的要求。

4.1.10 其他辅料：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1的规定

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽、状态	具有该产品应有的色泽和形状，久置后允许有结块现象，但不得发霉。	取适量样品置于干净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味气味	具有辣椒及辅料特有的香味，气味纯正，无霉味及其他异味，香辣可口。	
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	GB 5009.5
谷氨酸钠, g/100g	≥	10.0	GB 5009.43
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	42.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
总灰分, g/100g	≤	50.0	GB 5009.4
水分(干燥失重), g/100g	≤	16.0	GB 5009.3
酸不溶性灰分, g/100g	≤	14.0	GB 5009.4

4.4 微生物指标

应符合表3的规定

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 90000	GB/T 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 280	GB/T4789.3
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产品。		

4.5 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 JJF1070 规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 固态调味料的规定。

4.7 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、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从成品库同一批产品的不同部位随机抽取12个独立最小包装，样品分成2份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前应进行出厂检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。复合香辛料、单一香辛料出厂检验的项目：净含量、感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分、微生物（即食类）；辣椒调味料出厂检验项目：净含量、感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分、食盐、谷氨酸钠、微生物（即食类）。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。正常生产时每半年进行一次，当出现下列情况之一时亦应进行：

- a) 当原材料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂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，可以从同批产品中加倍抽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、保质期

6.1 标志

6.1.1 预包装产品的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB28050 的规定；

6.1.2 外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，产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、混运，在运输过程中要避免日晒、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、阴凉、干燥、通风良好、有防尘、防蝇、防虫防鼠的库房室内，禁止与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品混贮；堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

6.5 保质期

在符合本标准规定的包装、贮存、运输条件下，产品保质期为18个月。