

Q/QJX

云南省食品安全企业标准

Q/QJX 0008 S—2021

蘸水调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5326 0018 S-2021
备案日期: 2021年 5 月 13 日

云南省食品:
备案号: 53
备案日期:

2021-04-20 发布

2021-05-13 实施

云南省金鑫绿色食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的蘸水调味料是以辣椒、食盐、味精、胡椒、花椒、八角、草果等为原料，经炒制、粉碎、混合、包装等工艺制作而成。根据《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、仲裁的依据。

本标准安全生产指标按照 GB2762-2012《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，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其它指标根据产品实际制定。

本标准由云南省金鑫绿色食品有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人:金绍聪、杨芙。

金鑫
2021年

蘸水调味料

1 范围

本标准规定了蘸水调味料产品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以辣椒、食用盐、味精、胡椒、花椒、八角、草果等为原料，经炒制、粉碎、混合、包装等工艺制作而成的蘸水调味料。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本标准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 原辅料要求

3.1.1 干辣椒：应无虫蛀、无霉变、无异味。

3.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.3 八角应符合 GB/T7652 的规定。

3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.5 白胡椒：应符合 GB/T7900 的规定。

3.1.6 黑胡椒：应符合 GB/T7901 的规定。

3.1.7 味精：应符合 GB/T8967 的规定。

3.1.8 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规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
滋味、气味	具有该产品的滋味，气味纯正，无异味。	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。
组织、形态	小颗粒状和粉状的混合物。	
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。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	14.0	GB 5009.3
食盐, (以 NaCl) g/100g ≤	40.0	SB/T 10371
谷氨酸钠, g/100g ≥	4.0	
总氮 (以 N 计), g/100g ≥	1.0	
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

3.4 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	≤ 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)	按 GB29921 的规定执行	

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 检验按JJF 1070规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一班次生产的同一品种, 同一规格产品为一个批次。

4.2 抽样

抽样其数不得少于 200 袋(瓶), 抽样数量为 12 袋(瓶), 样品数量不于 2kg, 样品分成 2 份, 1 份检验, 1 份留样备查。

4.3 出厂检验

产品应由生产厂的质量监督部门进行检验, 检验合格并签发检验合格证后方可出厂, 出厂检验项目为感官要求、水分、食盐、大肠菌群、菌落总数、净含量。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 型式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) 产品正式生产后, 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) 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。

4.5 判定规则

检验结果中, 微生物指标若有任何一项不合格时, 则判该批产品为不合格品, 不得复检; 其余指标若有一项不合格时, 可以用留样复检, 以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识符合 GB7718、GB28050 的规定;

5.1.2 产品外包装标志应符合 GB/T191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输产品的运输工具必须清洁卫生, 运输时必须用篷布遮盖, 防止日晒、雨淋和受潮, 避免强烈震动和重压, 装卸时应轻拿轻放, 严禁与有毒有害物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐，产品离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。

