

Q/QSB

曲靖市沾益区嵩柏调味品有限公司企业标准

Q/QSB 0001 S—2020

固态复合调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030098S-2020
备案日期: 2020年09月12日

2020 - 09 - 11 发布

2020 - 09 - 12 实施

曲靖市沾益区嵩柏调味品有限公司 发布

前 言

我公司生产的固态复合调味料是以辣椒、花椒、草果、八角、桂皮、小茴香、砂仁、肉豆蔻、多香果、丁香、千百里香、姜、香茅、白胡椒、芝麻、南瓜仁、黄豆、花生中的几种为原料，经清理、炒制、捣碎（或粉碎）、配料，添加食盐、味精，搅拌混合、包装等工艺加工而成的非即食类固态复合调味料。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、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制定，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。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由曲靖市沾益区嵩柏调味品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：桂腾有。

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的技术要求、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以辣椒、花椒、草果、八角、桂皮、小茴香、砂仁、肉豆蔻、多香果、丁香、千百里香、姜、香茅、白胡椒、芝麻、南瓜仁、黄豆、花生中的几种为原料，经清理、炒制、捣碎（或粉碎）、配料，添加食盐、味精，搅拌混合、包装等工艺加工而成的非即食类固态复合调味料。

2 规范性引用文件

本标准中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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.2 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.3 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.4 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.5 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.6 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.7 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.8 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.9 千百里香：应符合 GB/T 32735 的规定。
- 3.1.10 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.11 多香果：应符合 GB/T 30380 的规定。
- 3.1.12 黄豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.13 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.14 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.15 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.16 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.17 草果、小茴香、砂仁、香茅、南瓜仁应干燥、清洁、无虫蛀、无霉变、无污染，具有各自应有的形态、色泽、滋味及气味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.18 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.19 其它原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品品质应有的色泽	称取50g试样放在玻璃皿上，均匀摊开进行目测其色泽、形态、杂质，嗅其气味，用温水漱口后，尝其滋味。
香气、气味	具有产品品质应有的香气、无不良气味	
滋味	具有该产品应有的滋味、无不良滋味	
形态	粉状、片状、颗粒状、块状或实物固有形态	
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) ≤	15	GB 5009.3
总灰分/ (g/100g) ≤	40	GB 5009.4
酸不溶灰分/ (g/100g) ≤	5	GB 5009.4
谷氨酸钠/ (g/100g) ≤	30	GB 5009.43
食盐 (以NaCl计) / (g/100g) ≤	30	GB 5009.44

3.4 污染物限量

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的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则规定进行。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

4.2 抽样

按批号抽取样品，取样时应在产品堆放的不同部位随机取样，50件内抽取2袋，50件以上每增加30件增加1袋，样品分为2份，1份检验，1份留样备检。微生物采样按GB 4789.1 执行。

4.3 出厂检验

每批产品须经本公司检验部门按本标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、水分、净含量为每批必检项目。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的，亦应进行：

- 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) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时判为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不符合项目从该批产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该产品为不合格品，不得复验。

5 标识、标签、包装、运输和贮存

5.1 标识、标签

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 、国家质量监督检验检疫总局令第 123 号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定。

5.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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、防潮、美观，便于装卸、仓储和运输。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；搬运时应轻拿轻放；运输产品时应防雨、防潮、防洒；禁止与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好的场所，有防潮、防蝇、防鼠设施。不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

章
日

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》。



备案单位（盖章）

2020 年 8 月 11 日

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 8 月 11 日