

Q/QYW

曲靖云花云味食品有限公司企业标准

Q/QYW 0001 S—2021

固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030096S-2021
备案日期: 2021年09月29日

2021-09-25 发布

2021-09-29 实施

曲靖云花云味食品有限公司 发布

前 言

我公司生产加工的固态调味料是以辣椒干、干姜、花椒、桂皮、肉豆蔻、干薄荷、小茴香、白芷、陈皮、山柰、高良姜、草果、砂仁、芫荽、木姜子、香椿、大蒜粉、大葱粉、孜然、八角、胡椒等香辛料的一种或几种为主要原料，经烘干、粉碎或不粉碎、添加或不添加食盐、味精、白砂糖、鸡精等辅料，调配或不调配、混合或不混合、包装等工艺而成。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》等有关法律法规的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《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》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》的规定制定，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。

本标准由曲靖云花云味食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵小强、赵文讲。

南省
案
表日

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、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以辣椒干、干姜、花椒、桂皮、肉豆蔻、干薄荷、小茴香、白芷、陈皮、山柰、高良姜、草果、砂仁、芫荽、木姜子、香椿、大蒜粉、大葱粉、孜然、八角、胡椒等香辛料的一种或几种为主要原料，经烘干、粉碎或不粉碎、添加或不添加食盐、味精、白砂糖、鸡精等辅料，调配或不调配、混合或不混合、包装等工艺而成的固态调味料。

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 根据食用方法不同分为：即食类产品、非即食类产品。

3.2 根据使用原辅料及生产工艺不同分为：单一香辛料类、混合类香辛料类、复合调味料类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 辣椒干：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 味精：应符合 GB 2720 或 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 干姜：应符合 GB/T 30383 或 NY/T 1073 的规定。
- 4.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.7 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.8 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。
- 4.1.9 干薄荷：应符合 GB/T 32736 的规定。
- 4.1.10 小茴香、白芷、陈皮、山柰、高良姜、草果、砂仁、芫荽、木姜子、香椿、大蒜粉、大葱粉等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.11 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.12 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.13 胡椒：应符合 NY/T 455 或 GB/T 7900、GB/T 790 的规定。
- 4.1.14 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.15 生产加工用水：应符合 GB 5749 标准的规定。

4.1.16 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

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	具有本品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有本品种应有的滋味和气味，无霉味及其它异味。	
形 态	呈颗粒状或粉状、颗粒状和粉状的混合物。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化指标

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
	单一香辛料类、 混合香辛料类	复合调味料类	
水分, g/100g ≤	15.0		GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计）, g/100g ≤	—	35.0	GB 5009.44
谷氨酸钠, g/100g ≥	—	5.0	GB 5009.43
总氮（以 N 计）, g/100g ≥	—	1.0	SB/T 10371
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

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

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

4.5.2 即食调味料微生物限量应符合 SB/T 10415 的规定。

4.6 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JJF 1070规定的方法测。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 调味品的规定。

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

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产品为一批。

5.2 抽样

对同一批次随机抽取：抽样基数不得少于200袋(瓶)，抽取样品不少于12袋(瓶)，样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 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。出厂检验的项目为按照相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- 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) 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。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不符合本标准要求的，判该批产品为不合格品。其余项目不符合本标准要求的，可以用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 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及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

案章

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》。

曲靖云花云味食品有限公司

备案单位(盖章)

2021年10月24日

备案单位主要负责人(签字) 131 强

2021年10月24日