

Q/CHD

大理市餐好搭食品有限公司企业标准

Q/CHD 0001 S—2021

代替 Q/ CHD0001 S-2018

固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329⁰⁰⁴¹ S-²⁰²¹
备案日期: 2021 年 9 月 12 日

云南省
备案
备案

2021 - 09 - 10 发布

2021 - 10 - 15 实施

大理市餐好搭食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的固态调味料是以辣椒为主要原料，经分拣、清洗、炒制（或不炒制）、粉碎、添加（或不添加）食盐、味精、鸡精、花椒、胡椒、八角、茴香、草果、干姜、脱水香葱、脱水香菜等香辛料辅料、经调配（或不调配）、混合（或不混合）、包装等工艺加工而成。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》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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由大理餐好搭食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：韩开勇、李丽萍。

品
: 5
|:

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、运输及贮存。

本标准适用于以辣椒为主要原料，经分拣、清洗、炒制（或不炒制）、粉碎、添加（或不添加）食盐、味精、鸡精、花椒、胡椒、八角、茴香、草果、干姜、脱水香葱、脱水香菜等香辛料辅料、经调配（或不调配）、混合（或不混合）、包装等工艺加工而成的固态调味料。

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 根据食用方法的不同分为：非即食型固态调味料、即食型固态调味料。
- 3.2 根据原料不同分为：单一型和混合型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.7 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.8 胡椒：应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.1.9 干姜：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 4.1.10 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.12 茴香、草果、脱水香葱、脱水香菜：应干燥、无霉变，并符合相应食品标准及有关规定。
- 4.1.13 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

全企业
S
年

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的正常色泽。	取适量的被测样品,置于洁净的白瓷盘(或同类容器中)中,在自然光线下,目视、鼻嗅、口尝。
气味与滋味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味。	
组织形态	呈粉末状或颗粒状。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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的规定。

表2 污染物限量

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

4.4 微生物限量

4.4.1 即食类产品微生物限量应符合GB 31644的规定。

4.4.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

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,按照JJF 1070规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符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、同一工艺所生产同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取,抽样基数不得少于200袋(瓶),随机抽取至少至少12袋(瓶)。将样品平均分成2份,1份用于检验,1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格,并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

5.4 型式检验

备案

1

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格，不得复检。其他指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；
- 6.1.2 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，运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，并有防潮、防虫、防蝇、防鼠设施的仓库内。产品应离地离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混贮、混放。