

Q/NJY

云南农纪元生物科技有限公司企业标准

Q/NJY 0004 S—2021

固体调味料

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010639 S- 2021

备案日期: 2021年 12月 15日

2021 - 12 - 13 发布

2021 - 12 - 15 实施

云南农纪元生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的固体调味料，是以辣椒、花椒、胡椒、茴香、姜、八角、草果、蒜、肉桂、肉豆蔻、孜然、砂仁、木姜子、荜茇等香辛料、食用盐、味精、鸡精等调味料中的一种或两种以上为主要原料，添加或不添加芝麻、鸡肉粉、虾仁粉、牛肉粉、猪肉粉、香菇粉、鸡枞菌粉、牛肝菌粉、平菇菌粉、松茸菌粉等可食用菌粉、食糖、食用淀粉、葱粉、蒜粉、青菜粉、柠檬粉、菠萝粉、芒果粉、麦芽糊精、酵母抽提物、大豆蛋白粉、植脂末、食品添加剂等辅料，经烘炒（或不烘炒）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、包装等工艺加工制成的非即食型固体调味料。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 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准由云南农纪元生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘海涛。

食品生
号: 53
期:

固体调味料

1 范围

本标准规定了固体调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于是以辣椒、花椒、胡椒、茴香、姜、八角、草果、蒜、肉桂、肉豆蔻、孜然、砂仁、木姜子、荜茇等香辛料、食用盐、味精、鸡精等调味料中的一种或两种以上为主要原料，添加或不添加芝麻、鸡肉粉、虾仁粉、牛肉粉、猪肉粉、香菇粉、鸡枞菌粉、牛肝菌粉、平菇菌粉、松茸菌粉等可食用菌粉、食糖、食用淀粉、葱粉、蒜粉、青菜粉、柠檬粉、菠萝粉、芒果粉、麦芽糊精、酵母抽提物、大豆蛋白粉、植脂末、食品添加剂等辅料，经烘炒（或不烘炒）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、包装等工艺加工制成的非即食型的固体调味料。

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 产品分类

- 3.1 根据产品的形态不同分为：颗粒型固体调味料、非颗粒型固体调味料。
- 3.2 根据产品配料的不同分为：复合固体调味料、复合香辛料类调味料、单一香辛料类调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.3 鸡精：应符合 SB/T 10371 或相关食品标准的规定。
- 4.1.4 其他调味料：应符合 GB 31644 或相关食品标准的规定。
- 4.1.5 香菇粉、鸡枞菌粉、牛肝菌粉、平菇菌粉、松茸菌粉等可食用菌粉：应符合 GB 7099 或相关食品标准的规定。
- 4.1.6 辣椒、花椒、胡椒、茴香、姜、八角、草果、蒜、肉桂、肉豆蔻、孜然、砂仁、木姜子、荜茇等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.7 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 或相关食品标准的规定。
- 4.1.8 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 或相关食品标准的规定。
- 4.1.9 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 或相关食品标准的规定。
- 4.1.10 植脂末：应符合 QB/T 4791 或相关食品标准的规定。
- 4.1.11 鸡肉粉、虾仁粉、牛肉粉、猪肉粉、葱粉、蒜粉、青菜粉、柠檬粉、菠萝粉、芒果粉等辅料：应选用无污染、无霉变的产品，并符合相应食品标准及有关规定。

全企

1

年

- 4.1.12 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.13 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 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

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应产品固有的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
滋味与气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
组织形态	具有相应产品应有的组织形态。	
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
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3

4.4 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3 污染物限量

项 目	指 标		检验方法
	复合固体调味料	复合香辛料类调味料 单一香辛料类调味料	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	2.4	GB 5009.12

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JJF 1070中规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

- 4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 4.6.2 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

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

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），抽样数量为12袋（瓶）。样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附检验合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- 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，如有任一项指标不合格项时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及关规定。

6.1.2 外包装储运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和有关规定；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，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、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》。

备案单位（盖章）

2021年12月1日

刘海潮

备案单位主要负责人（签字）

2021年12月1日