

Q/WQY

昆明维情园食品有限公司企业标准

Q/WQY 0001 S—2022

固体调味料

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010067 S-2022

备案日期: 2022年 03 月 07 日

2022-03-03 发布

2022-03-07 实施

昆明维情园食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的固体调味料是以味精、食用盐为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、食品添加剂等辅料，经配料、混合、包装等工艺制作而成。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》及SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》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。

本标准由昆明维情园食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：孔丽霞。

食品安全
号: 530
期:

固体调味料

1 范围

本标准规定了固体调味料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以味精、食用盐为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、食品添加剂等辅料，经筛选、整理、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等工艺制作而成的固体调味料。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 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的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形状	结晶体或粉末状。	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。
色泽	具有该调味料固有色泽。	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味，无异味。	
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。

全企业
1 9
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g $\leq$	20.0	GB 5009.3
食盐, g/100g $\leq$	35.0	GB 5009.44
谷氨酸钠, g/100g $\geq$	1.0	GB 5009.43

3.4 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
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量（仅限即食类）

3.6.1 微生物限量应符合 SB/T 10415 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 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规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的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 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。

4.2 抽样

抽样基数不得少于200袋(瓶)，抽样数量为12袋(瓶)，样品量不少于2kg，样品分成2份，一份为检验样品，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品应由公司的质量监督部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。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，可以影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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抽检时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标如有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检；其它指标有任一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全要求及有关规定，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，运输时必须用蓬布遮盖，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，严禁与有毒有害物质混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、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。仓库内的产品，按不同品种和等级分别堆码整齐。产品距地、离墙码放。

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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。



孔丽霞

备案单位主要负责人 (签字)

2022年 2月 25日