

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 4 月 23 日

罗科富

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 4 月 23 日

Q/XXX

云南香相乡食品有限公司企业标准

Q/XXX 0002 S—2021

代替 Q/XXX 0002 S-2017

固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040033S-2021
备案日期: 2021年 5 月 6 日

2021-04-26 发布

2021-05-06 实施

云南香相乡食品有限公司 发布

前 言

准备案章

我公司生产的固态调味料是以干辣椒、香辛料、味精、食盐为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎、添加（或不添加）食用玉米淀粉、麦芽糊精、食品添加剂、食用香精等辅料后混合、包装等工艺加工制成。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》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》和SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》的规定制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南香相乡食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗轩富。

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。
本标准适用于以干辣椒、香辛料、味精、食盐为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎、添加（或不添加）食用玉米淀粉、麦芽糊精、食品添加剂、食用香精等辅料后混合、包装等工艺加工制成的固态调味料。

2 规范性引用文件

本标准中所列文的件对于本标准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

根据食用方式的不同分为：蘸水料、糊辣椒粉、炖汤料；
根据食用方法的不同分为：即食类产品、非即食类产品；

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 干辣椒：无霉变、虫蛀，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.2 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.3 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.5 呈味核苷酸二钠：应符合 QB/T 2845 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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
形态	小颗粒和粉状混合物。	取适量样品放入洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有特有的色泽和气味，无异味。	
色泽	具有相应品种和添加原料应有的色泽。	

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
		蘸水料、炖汤料	糊辣椒粉	
总灰分, g/100g	≤	55	10	GB 5009.4
水分, g/100g	≤	12		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

4.5 微生物限量

- 4.5.1 即食类固态调味料微生物限量应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.5.2 非即食类固态调味料微生物限量应符合 GB 31644 的规定。
- 4.5.3 致病菌限量应符合 GB 29921 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，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 食品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

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

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份用于检验，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，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。

5.4 型式检验

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全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品。其余指标若有任一项不合格项时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

标准备案章

S-
月 日

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签、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

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

云南
备案
备案