

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》。

通海永耀食品有限公司
备案单位（盖章）

2022年1月13日

张足久
备案单位主要负责人（签字）

2022年1月13日

Q/TYY

通海永耀食品有限公司企业标准

Q/TYY 0001 S—2022

代替 Q/TYY 0001 S—2019

固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040006S-2022
备案日期: 2022年01月25日

云南
备案
备案

2022-01-20 发布

2022-01-25 实施

通海永耀食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的固态调味料，是以辣椒、茴香、胡椒、花椒、八角、草果、干姜、蒜、肉蔻、丁香、孜然、砂仁、桂皮、陈皮等为原料，经碾磨或不碾磨、混合或不混合、添加或不添加食盐、味精、鸡精、鸡粉等辅料、炒制或不炒制、包装等工艺制成。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GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准代替Q/TYY 0001 S-2019《固态调味料》。

本标准由通海永耀食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：沈跃。

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、贮存。

本标准适用于以辣椒、茴香、胡椒、花椒、八角、草果、干姜、蒜、肉蔻、桂皮、陈皮、丁香、孜然、砂仁等为原料，经碾磨或不碾磨，混合或不混合，添加或不添加食盐、味精、鸡精、鸡粉等辅料，炒制或不炒制，包装等工艺制成的固态调味料。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文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

- 3.1 根据产品食用方法可分为：即食类产品、非即食类产品。
- 3.2 根据产品的形态可将产品分为：碾磨类、非碾磨类。
- 3.3 根据产品原料的配方不同可将产品分为：单一香辛料类、混合香辛料类、复合调味料类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.2 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.3 胡椒：应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.4 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.5 其它香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.7 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.8 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.9 鸡粉：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.10 辣椒、茴香、草果、干姜、蒜、肉蔻、桂皮、陈皮、孜然、砂仁：应符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.11 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品放入洁净的白瓷盘内，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
气味及滋味	具有该产品应有的滋味，气味纯正，无异味	
组织形态	具有该产品应有的形态	
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
		单一、混合香辛料类	复合调味料类	
水分, g/100g	≤	14.0		GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	13.0	40.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5.0	—	
总氮, g/100g	≥	—	1.0	SB/T 10371
谷氨酸钠, g/100g	≥	—	4.0	SB/T 10371
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	—	30.0	GB 5009.44

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
		单一、混合香辛料类	复合调味料类	
铅 (以 Pb) 计, mg/kg	≤	2.4	0.8	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 31644 的规定。

4.5.2 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JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

以同一品种的配料、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

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），样品分为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，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、总灰分、酸不溶性灰分、食盐、谷氨酸钠、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准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) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判该批产品不合格；其余指标若有任一项不合格时，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 销售包装的产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外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的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混运；装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 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；仓库内产品，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。

标准备案章

月 日

云南
备案
备案日