

Q/KXS

昆明兴胜食品有限公司企业标准

Q/KXS 0001 S—2022

固体调味料（非即食）

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: 53010144 S-2022

备案日期: 2022年04月22日

2022-04-20 发布

2022-04-22 实施

昆明兴胜食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的固体调味料（非即食）是以味精、食用盐、辣椒、香辛料中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用淀粉、食品添加剂等辅料，经粉碎或不粉碎、混合、制粒或不制粒、包装而成。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 2762-2017《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。

本标准由昆明兴胜食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陆吕胜。

食品安全
号: 530
期:

固体调味料（非即食）

1 范围

本标准规定了固体调味料（非即食）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、辣椒、香辛料中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用淀粉、食品添加剂等辅料，经粉碎或不粉碎、混合、制粒或不制粒，包装而成的固体调味料（非即食）。

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 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 辣椒、香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.4 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 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。

3.2 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
组织形态	粉状或小颗粒状和粉状混合物	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	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	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

全企业
S
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3

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	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 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。

3.6 食品添加剂

- 3.6.1 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。
3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 固体复合调味料的规定。

3.7 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

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从统一规格、同一批次的合格产品中随机抽取，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份用于检验，1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按照相关规定和要求执行。

4.4 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的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

示准备

月

4.5 检验规则

检验结果中，有任一指标不合格时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

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。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。



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》。

