

Q/YJL

云南疆立食品有限公司企业标准

Q/YJL 0001 S—2023

代替 Q/YJL 0001 S-2021

固态调味料

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010390 S-2023

备案日期: 2023 年 09 月



2023-09-21 发布

2023-09-23 实施

云南疆立食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的固态调味料是以辣椒、小茴香、桂圆、八角、胡椒、花椒、橘皮、孜然、甘草、姜、蒜、香菇、草果、香叶、丁香、桂皮等其中一种或几种为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用淀粉、豌豆粉、牛肉粉、猪肉粉、鸡肉粉、小麦粉、食品添加剂等辅料，经原辅料预处理、混合或不混合、碾磨或不碾磨、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《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，其中铅限量指标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/YJL 0001 S-2021《固态复合调味料》。

本标准由云南疆立食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李少良、黄登亮。

食品
号：50
期：

立
▶
—

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有各产品应有的色泽。	取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目测，鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有各产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织、形态	颗粒状与粉状混合或与样品原始形态相符。	
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，% \leq	14.0	GB 5009.3
总灰分，% \leq	40.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，% \leq	5.0	GB 5009.4

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
铅(以Pb计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

即食类产品致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.7 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规定的方法进行检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

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、小茴香、桂圆、八角、胡椒、花椒、橘皮、孜然、甘草、姜、蒜、香菇、草果、香叶、丁香、桂皮等其中一种或几种为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用淀粉、豌豆粉、牛肉粉、猪肉粉、鸡肉粉、小麦粉、食品添加剂等辅料，经原辅料预处理、混合或不混合、碾磨或不碾磨、包装等工艺制成的固态调味料。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 按加工工艺不同分为：碾磨类、非碾磨类。
- 3.2 按使用原料不同分为：单一型香辛料类、混合型香辛料类、复合调味料类。
- 3.3 根据产品食用方法不同分为：即食类、非即食类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 辣椒、小茴香、八角、胡椒、花椒、橘皮、姜、蒜、草果、香叶、丁香、桂皮等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.2 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.3 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.4 香菇：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.7 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.8 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.9 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.10 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.11 小麦粉、桂圆、牛肉粉、猪肉粉、鸡肉粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.12 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

5.1 组批

以同一品种的原料、同一生产的同一包装规格的产品为一批。

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

产品出厂前应由质量检验部门进行出厂检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- 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型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有不合格时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输中应防雨、防潮、防曝晒。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、阴凉、干燥、有防潮、防鼠设施的仓库内，并应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜，不得与有异味、有毒、有害物品混贮。