

Q/CGJ

云南采菇记农业科技有限责任公司企业标准

Q/CGJ 0004 S—2023

固态调味料

2023 - 10 - 18 发布

2023 - 10 - 21 实施

云南采菇记农业科技有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的固态调味料是以食用菌为原料，配与淀粉、食盐、谷氨酸钠、I+G、麦芽糊精、香辛料等辅料，经提取、浓缩、干燥、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、包装等工艺加工制成的固态调味料。根据相关法律法规的规定，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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际情况制定。

本标准由云南采菇记农业科技有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：孙杰、余昌永。

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。

本标准适用于以食用菌为原料，配与淀粉、食盐、谷氨酸钠、I+G、麦芽糊精、香辛料等辅料，经提取、浓缩、干燥、粉碎、混合、制粒（或不制粒）、包装等工艺加工制成的固态调味料。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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 食用菌：应无虫蛀、无霉变、无杂菌、并复合 GB 7096 的规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 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
色 泽	微黄，灰白色至黄褐色。	取适量样品于洁净的烧杯中，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	均匀颗粒状或均匀粉末状。	
气味和滋味	具有本品特有香味和气味，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。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计），%	≤ 30.0	GB 5009.44

总氮（以 N 计），%	≥	2.0	GB 5009.5
氨基酸态氮（以 N 计），%	≥	0.4	GB 5009.235

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	0.24（双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品）	GB 5009.12
	0.8（牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及制品）	
	0.8（木耳及其制品、银耳及其制品）（以干重计）	
	0.4（食用菌及其制品）	

3.5 微生物指标

3.5.1 微生物限量应符合 SB/T 10415 的规定；

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.9 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 规定的方法检验。

3.10 生产加工过程

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

从每批产品中随机抽样，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 份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

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) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产。
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混防。

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》。

四、本单位于 2023 年 10 月 8 日至 2023 年 10 月 26 日 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。