

Q/YMD

云南马大泡食品有限公司企业标准

Q/YMD 0003 S—2023

代替 Q/YMD 0003 S-2022

固态复合调味料

二六八八

2023-11-13 发布

2023-11-16 实施

云南马大泡食品有限公司

发布

前言

我公司生产的固态复合调味料是以辣椒、香辛料为主要原料，添加或不添加食盐、味精、食品添加剂等辅料，经烘炒（或不烘炒）、粉碎（或不粉碎）、调配、混合、包装等工艺加工制成的非即食型固态复合调味料。根据相关法律法规的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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，其中铅指标的限量值严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准主要由云南马大泡食品有限公司提出、起草并解释。

本标准代替Q/YMD 0003 S-2022 《固态复合调味料》。

本标准主要起草人：张兴勇、杨正燕。

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了本公司生产的固态复合调味料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以辣椒、香辛料为主要原料，添加或不添加食盐、味精、食品添加剂等辅料，经烘炒（或不烘炒）、粉碎（或不粉碎）、调配、混合、包装等工艺加工制成的非即食型的固态复合调味料。

2 规范性引用文件

本标准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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.3 辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、丁香、桂皮、茴香等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 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
形 态	具有相应产品固有的组织形态。	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有该品种原料调配、混合制粉后的特有色泽，色泽较均匀。	
滋味与气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
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	要 求	检验方法
水分, g/100g	≤ 15.0	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 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 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。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8 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

从同一批产品中随机抽取, 抽样基数不得少于200袋 (瓶), 抽样数量为12袋 (瓶); 样品分为两份, 一份检验, 一份留样备查。

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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有一项不合格，则判该批产品为不合格品。其余指标中若有任一项不合格，可以用留样进行复检，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 23050 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和有关规定，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，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，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》。

四、本单位于 2023 年 11 月 4 日至 2023 年 11 月 11 日在 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。