

ICS 67.220.10

X 66

备案号: 500 093 S—2020



Q/YSS

重庆永膳食品有限公司企业标准

Q/YSS 0004 S—2020

代替Q/YSS 0004 S-2017

固态复合调味料

2020-04-02 发布

2020-04-12 实施

重庆永膳食品有限公司 发布



前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准代替 Q/YSS 0004S-2017《固态复合调味料》。与 Q/YSS 0004S-2017 相比，除编辑性修改外无其他技术变化。

本标准由重庆永膳食品有限公司提出。

本标准起草单位：重庆永膳食品有限公司。

本标准主要起草人：蒋安玉

本标准批准人：刘代华

本标准代替了 Q/YSS 0004S-2017。

Q/YSS 0004S-2017 的历次版本发布情况为：无。

本标准备案有效期为 3 年。

...
备

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以一种或一种以上香辛料（辣椒、花椒、山柰、八角、茴香、草果、白芷、桂皮、陈皮、丁香等）为主要原料，适量添加食用盐、味精、白砂糖、增味剂、着色剂、食用香料等，经预处理、配料、混合、包装等工艺制成的固态复合调味料。

2 规范性引用文件

下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。

- GB 2720 食品安全国家标准 味精
 - GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 - GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物检验 总则
 - GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 - GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
 - GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 - GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 - GB/T 191 包装储运图示标志
 - GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 - SB/T 10371 鸡精调味料
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

3.1.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

3.1.3 味精

应符合GB 2720的规定。

3.1.4 其他原辅料

应符合国家相关标准及有关规定。

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
色泽和外观	具有本品固有的色泽和外观	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
气味与滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分/(g/100g)	≤ 8	GB 5009.3
总砷(以As计)/(mg/Kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/Kg)	≤ 1.0	GB 5009.12

3.4 微生物指标

3.4.1 指示菌指标

应符合表3的规定。

表3 指示菌指标

项目	指标	检验方法
菌落总数 ^a /(CFU/g)	≤ 10000	GB 4789.2
大肠菌群 ^a /(MPN/g)	≤ 9.4	GB 4789.3

^a仅适用于即食类产品。

3.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项目	采样方案及限量 ^a （若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	C	m	M	
沙门氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b	5	2	100 (CFU/g)	10000 (CFU/g)	GB 4789.10 第二法

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。
^b仅适用于即食类产品。

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763及国家有关规定和公告。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的国家安全标准及公告的规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及相关公告的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按JJF 1070规定的方法。

3.8 食品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

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

产品出厂前，由公司质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于1Kg（不少于6个最小包装），样品分成2份，1份作检验用，1份留作备检。型式检验加倍抽样。

4.3 检验方法

4.3.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。每批产品应经公司质检部门检验合格并附合格证明后方可出厂。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为3.2、3.3、3.4、3.7中所规定的所有项目，有下列情况之一时，应进行型式检验。

- 新产品试制鉴定时；
- 正常生产时每半年进行一次；
- 原料、配方及生产工艺有改变时；

- d) 停产半年后恢复生产时;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时,则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上(含一项)指标不符合本标准要求时,以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样,对不合格项目进行复检,如复检仍有不合格项,则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格,不得复检。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

应符合 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 包装

应符合食品安全国家标准及有关规定。

5.3 运输和贮存

应符合 GB 31621 的规定。

