

# Q/YTF

## 云南天方食品有限公司企业标准

Q/YTF 0001 S—2021

---

### 复合调味料

2021 - 12 - 22 发布

XXXX - XX - XX 实施

云南天方食品有限公司 发布



## 前 言

我公司生产的复合调味料是以辣椒、香辛料中的一种或几种为主要原料，添加或不添加水、食用动物油、食用植物油、食盐、味精、食品添加剂等辅料，经调配、炒制或混合、包装等工艺制作而成。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 食品污染物限量》、GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》的规定制定，其中铅限量严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南天方食品有限公司提出、起草并制定。

本标准主要起草人：马喜恒。



# 复合调味料

## 1 范围

本标准规定了复合调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以辣椒、香辛料中的一种或几种为主要原料，添加或不添加水、食用动物油、食用植物油、食盐、味精、食品添加剂等辅料，经调配、炒制或混合、包装等工艺制作而成的可呈液态、半固态、固态复合调味料。

## 2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准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 产品根据食用方式不同分为：调味汁、蘸水料、汤料、火锅底料。

3.2 产品根据食用方法不同分为：即食类、非即食类。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅材料要求

4.1.1 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 食用动物油：应符合 GB 10146 的规定。

4.1.4 香辛料：应符合 BG/T 15691 的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品固有色泽	将样品置于白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
滋味与气味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

### 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
	调味汁	蘸水料	汤料	火锅底料	
食用盐(以氯化钠计)% $\leq$	40.0				GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g) $\geq$	0.01			—	GB 5009.235
总氮(以N计)/(g/100g) $\geq$	—	1.0		—	SB/T 10371
水分/(g/100g) $\leq$	—	15		50	GB 5009.3
总酸(以乙酸计)/(g/100ml) $\geq$	0.1	—	—	—	GB 12456
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) $\leq$	—	—	—	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) $\leq$	—	—	—	0.25	GB 5009.227
总灰分/(%) $\leq$	—	60		—	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的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅/(以Pb计) $\leq$	0.8	GB 5009.12

## 4.5 即食复合调味料微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 31644 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

## 4.6 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。

## 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 4.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 组批

5.1.1 以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格产品为一批次。

## 5.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于200袋（瓶），随机抽取不少于12袋（瓶）。样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。



### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。即食类产品出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群。非即食类产品出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、食盐。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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，微生物指标若有任一项不合格时，则判该批产品为不合格品；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

- 6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 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。

### 6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

### 6.4 贮存

产品应贮存清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混贮、混放。

