

扫二维码下载电子版



Q/JQS

吉林省杞参食品有限公司企业标准

Q/JQS0165S-2023

腌制调味专用料

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JQS0165S-2023
备案号	222944S-2023 代替221525S-2023
有效期限	2023年04月21日至2026年04月20日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-05-26 发布

2023-06-30 实施

吉林省杞参食品有限公司 发布

前 言

新标准比照旧标准做了如下修改：新标准中按即将实施的 GB 2762-2023 规定，污染物限量中对无机砷的限量做了更改，其他内容不变。

首次备案时间为 2023 年 4 月 21 日，本次修改为第一次修改，此次修改时间为 2023 年 5 月 26 日。

腌制调味专用料

1 范围

本标准适用于以白砂糖、红糖、食用玉米淀粉、食用盐、麦芽糊精、味精、葱、芝麻、番茄粉、红甜椒粉为原料，经分选、调配、粉碎、混合、包装等工艺制成非即食的复合调味料类的腌制调味专用料。

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/T 191	包装贮运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 20882.6	淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB/T 22165	坚果炒货食品通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602	固体饮料
GB/T 35885	红糖
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定

3 分类

产品按原料配比的不同可分为：分类 1（蜜汁原味烤翅腌料）、分类 2（蜜汁原味空气炸锅专用料）。

3.1 分类 1

蜜汁原味烤翅腌料：以白砂糖、红糖、食用玉米淀粉、食用盐、麦芽糊精、味精、葱、芝麻、番茄粉、红甜椒粉为原料，经分选、调配、粉碎、混合、包装等工艺制成的。

3.2 分类 2

蜜汁原味空气炸锅专用料：以白砂糖、红糖、食用玉米淀粉、食用盐、麦芽糊精、味精、葱、芝麻、番茄粉、红甜椒粉为原料，经分选、调配、粉碎、混合、包装等工艺制成的。

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.2 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 4.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 4.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.7 芝麻应符合 GB/T 22165 的规定。
- 4.1.8 番茄粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.9 葱、红甜椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

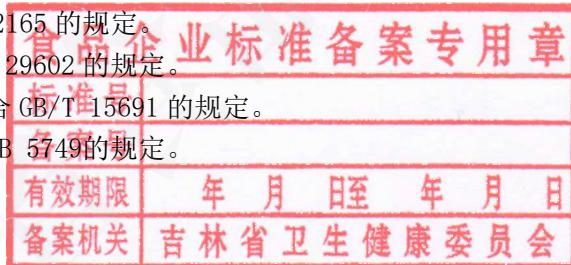


表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有各种原料混合后的颜色	取试样置于白色洁净的瓷盘中，在自然光线下目测色泽、形态，用嗅觉鉴别气味
组织形态	粉末或颗粒状，无结块	
滋、气味	符合该品种应有的气味，无异味	
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，%	≤ 32.0	GB 5009.3
食盐，%	≤ 80	GB 5009.44

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 2.99	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号(2005)的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格。

出厂检验项目包括：感官、水分、净含量。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- | | |
|-------------|-------------|
| 食品企业标准备案专用章 | |
| 标准号 | |
| 备查号 | |
| 有效期至 | 年 月 日 年 月 日 |
| 备案机关 | 吉林省卫生健康委员会 |
- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
 - (2) 原辅料质量出现大的波动时；
 - (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - (4) 国家食品安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

随机取样法，从每批成品中抽取 2kg 作为检样。

7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

污染物、微生物指标一次检验不合格则为不合格，不得复检。

8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号(2009)的规定。

8.1 标签式样

食品名称：腌制调味专用料（蜜汁原味烤翅腌料）

配料表：白砂糖、红糖、食用玉米淀粉、食用盐、麦芽糊精、味精、葱、芝麻、番茄粉、红甜椒粉
净含量/规格：g/袋；按生产实际标注

生产者的名称、地址和联系方式：吉林省杞参食品有限公司；长春市宽城区凯旋北路 10368A 号；
0431-85031618

生产日期和保质期：见包装袋背面或标签打码处；24 个月

贮存条件：常温储存（保存），阴凉干燥通风处

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JQS0165S

食品名称：腌制调味专用料（蜜汁原味空气炸锅专用料）

配料表：白砂糖、红糖、食用玉米淀粉、食用盐、麦芽糊精、味精、葱、芝麻、番茄粉、红甜椒粉
净含量/规格：g/袋；按生产实际标注

生产者的名称、地址和联系方式：吉林省杞参食品有限公司；长春市宽城区凯旋北路 10368A 号；
0431-85031618

生产日期和保质期：见包装袋背面或标签打码处；24 个月

贮存条件：常温储存（保存），阴凉干燥通风处

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JQS0165S

8.2 营养成分表

应符合表 4、表 5 的规定，营养成分以实际批次检测为准。

表 4 营养成分表（蜜汁原味烤翅腌料）

项目	每 100 克(g)	NRV%
能量	1430千焦 (kJ)	17%
蛋白质	5.8克 (g)	10%
脂肪	1.3克 (g)	2%
碳水化合物	75.5克 (g)	25%
钠	3750毫克 (mg)	188%

表 5 营养成分表（蜜汁原味空气炸锅专用料）

项目	每 100 克(g)	NRV%
能量	1430千焦 (kJ)	17%
蛋白质	5.8克 (g)	10%
脂肪	1.3克 (g)	2%
碳水化合物	75.5克 (g)	25%
钠	3750毫克 (mg)	188%

9 包装

包装选用的复合塑料袋、塑料瓶，应符合GB 4806.7的规定；包装选用的玻璃瓶，应符合GB 4806.5 的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10 运输

运输工具应保持清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

11 贮存

产品应贮存于干燥、通风的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品同储，堆放高度适宜。

12 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

