

备案号：44190342S-2021
备案日期：2021年08月25日
备案有效期：伍年

Q/KW

广东省食品安全企业标准

Q/KWJ 0003 S-2021

烹饪用调料粉

2021-08-01 发布

2021-08-30 实施

东莞市康味佳食品有限公司 发布

前 言

本文件按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由东莞市康味佳食品有限公司提出并负责起草。

本文件主要起草人：钟柱华。

本文件首次发布日期：2021年8月1日。

烹任用调料粉

1 范围

本文件规定了烹任用调料粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以食用淀粉、食用盐为主要原料，添加或不添加碳酸氢钠、木瓜蛋白酶为辅料，经配料、混合、包装等工艺制成的非即食的腌制用调味粉（嫩肉粉）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 包装储运图示标志
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- 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令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的要求。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的要求。
- 3.1.4 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的要求。
- 3.1.5 原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的风味，无异味
状 态	粉末状或粉粒状，无结块，无正常视力可见的外来异物

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100 g	≤ 15
食盐 (以 NaCl 计), g/100 g	≤ 30
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5

3.4 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5 净含量及允许短缺量要求

定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

取样品适量置于白瓷盘中，在明亮的自然光下用肉眼、嗅觉检验。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 进行测定。

5.2.2 食盐

按 GB 5009.44 进行测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 进行测定。

5.2.4 总砷

按 GB 5009.11 进行测定。

5.3 净含量检验

按 JJF 1070 进行。

6 检验规则

6.1 原辅材料入库检验

原辅料入库前应由本厂质检部门按原辅料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.2.2 组批和抽样：同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于 8 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.2.3 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、食盐。

6.2.4 判定规则：出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 更换生产设备时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.2 组批和抽样：同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于 10 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.3.3 检验项目：本标准第 3 章的全部项目和标签。

6.3.4 判定规则：型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，并至少应有下列内容：食品名称、配料表、净含量、生产者的名称、地址、联系方式、生产日期、保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号。

7.1.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品采用塑料制品、玻璃制品或复合食品包装袋包装，应分别符合 GB 4806.7、GB 4806.5、GB 9683 的规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有污染的物品混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的，有防鼠、防虫设施的场所，与墙、地面间隔不少于 10 cm，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 符合上述规定的贮运条件下，产品保质期不超过 12 个月，以标签标注为准。