

Q/HRSP

南宁市荷蕊食品有限责任公司企业标准

Q/HRSP 0001S—2021



固态调味料（非即食）



2021-11-01 发布

2021-12-15 实施



南宁市荷蕊食品有限责任公司

发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由南宁市荷蕊食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁汉瑜。

本标准于2021年11月1日发布，2021年12月15日实施。



固态调味料（非即食）

1 范围

本文件规定了固态调味料（非即食）的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以味精、食用盐经混合、包装等工艺制成的非即食固态调味料。

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 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 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 5009.43 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/ 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.1.2 味精

应符合GB 2720的规定。

4.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表2规定

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品混合后应有的色泽
气味和滋味	具有特有的鲜味，无异味
组织形态	呈干燥松散的颗粒状、粉末状
杂 质	正常视力下无可见杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
谷氨酸钠/(g/100g) \geq	60
水分/(g/100g) \leq	10
食盐(以NaCl计)/(g/100g) \leq	40
总砷(以As计)/(mg/kg) \leq	0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq	0.8
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 谷氨酸钠

按GB 5009.43规定的方法进行测定。

7.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

7.2.3 食盐

按GB 5009.44规定的方法进行测定。

7.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法进行测定。

7.2.5 铅

按 GB 5009.12规定的方法进行测定。

7.2.6 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

8 检验规则

8.1 组批规则

在原料及生产条件相同下，同一天或同一班组生产的产品为一批。按批次抽样。

8.2 抽样方法

抽样基数不得少于200瓶（袋），抽样数量为12瓶（袋），样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

8.4 出厂检验

8.4.1 出厂检验项目包括：感官要求、水分、食盐、净含量。

8.4.2 每批产品应经检验部门按本标准的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验，有下列情况之一时应进行型式检验。

a) 长期停产，恢复生产时；

b) 正式生产中，原料、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；

- c) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- d) 国家食品安全监管部门依法提出型式检验要求时。

8.5.2 检验项目为本标准 4.2、4.3 及 5.2 条规定的项目。

8.6 判定规则

8.6.1 检验结果全部符合本标准要求时, 判定该批产品为合格。

8.6.2 检验项目如有不符合本标准要求时, 对不符合项目从该批次产品中加倍抽样进行复检, 复检结果仍有一项不符合本标准要求时, 判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存及保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

9.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 包装

9.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味, 防透水性好, 并符合国家相关食品卫生标准及规定的要求。

9.2.2 净含量应符合国家有关规定。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具必须清洁、干燥、无异味污染, 运输过程须有防尘、防晒、防潮的措施, 严禁与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运。

9.3.2 装卸产品时严禁丢甩、撞击和挤压, 产品不得直接接触地面。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风, 周围环境中无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

9.4.2 产品不得直接接触墙面或地面, 离地面、墙面间的距离应大于 20cm, 堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

9.5 保质期

在符合本标准要求的运输贮存条件、产品包装完好情况下, 保质期为24个月。

