

Q/WJS

四川味觉食品有限公司企业标准

Q/WJS 0003S-2025

固态调味料



2025 - 05 - 09 发布

2025 - 05- 16 实施

四川味觉食品有限公司 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 2

5 检验规则 3

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 3



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。

本文件由四川味觉食品有限公司提出。

本文件起草单位：四川味觉食品有限公司。

本文件主要起草人：周薛文。



固态调味料

1 范围

本文件规定了固态调味料的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以丁香、八角、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏籽、葛根、胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、当归、松花粉、黄豆、花生、豌豆、食用菌、辣椒、紫苏、姜黄、山柰、西红花（藏红花）、草果、荜茇、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、小茴香、代代花、肉豆蔻、肉桂、牡蛎、姜（生姜、干姜）、砂仁、高良姜、黑芝麻、薄荷等香辛料、食用菌、药食同源物质、新食品原料中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精等中的一种或多种，经挑选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合、包装而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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.2 药食同源物质、新食品原料应符合卫生行政部门公告等相关文件的规定。
- 4.1.3 其他原辅料应符合相应的食品安全标准、产品执行标准和其他相关规定。

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	具有产品固定的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、状态和杂质，嗅其气味，根据食用方法品其滋味。
滋味、气味	具有产品固有的滋味及气味	
组织形态/性状	具有产品固定的形态/性状	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分/(g/100g)	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分/%	≤ 5.0	GB 5009.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12

4.4 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763及国家有关公告的规定。

4.8 净含量及允许短缺量



按国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

4.9 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 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项目包括本文件中技术要求的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于2kg（不低于8个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于4kg（不低于16个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物指标不合格，不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签



产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050及有关规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本文件规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。

