



411104S-2024

久芳农业科技发展（商丘）有限公司企业标准

Q/JNKF 0007S-2024

固态调味料

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

久芳农业科技发展（商丘）有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由久芳农业科技发展（商丘）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张春、梁华丽、杨沙沙。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葱酥（红葱、棕榈油、食用玉米淀粉）、蒜酥（蒜、大豆油或棕榈油、食用玉米淀粉）中的一种为原料，经风磁选、挑选、金属探测、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、过磁或不过磁、包装而制成的非即食固态调味料。

根据用途及所用原料不同，产品分为红葱酥、葱酥粉、香蒜酥、香蒜酥碎。

2 要求

2.1 原料质量要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 葱酥、蒜酥应符合 Q/KKN 0002S 的规定（附录 A）。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	呈产品应具有色泽，色泽均匀	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色纸上，自然光下，观察色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
组织形态	粉末状，片状等，无结块	
杂质	无正常视力可见杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
水分（干燥失重），g/100g	≤	14	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检测项目为：感官要求、水分、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

Q/KKN

宾川宽愚农副产品有限公司企业标准

Q/KKN 0002 S—2024

葱蒜酥

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5329 006 S- 2024

备案日期: 2024 年 3 月 18 日

云南省食品

备案号: 5

备案日期:

2024-03-18 发布

2024-03-20 实施

宾川宽愚农副产品有限公司

发布

Q/KKN 0002 S—2024

前 言

我公司生产的葱蒜酥以葱、红葱、大蒜为主要原料，添加食用植物油、添加或不添加食用淀粉，经原料验收、前处理、配料、油炸、冷却、包装等工艺加工而成的葱蒜酥产品。根据相关的法律法规的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准由宾川宽恩农副产品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：姚长昇、徐美艳。

安全
29

Q/KKN 0002 S—2024

葱蒜酥

1 范围

本标准规定了葱蒜酥的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以葱、红葱、大蒜为主要原料，添加食用植物油、添加或不添加食用淀粉为辅料，经原料验收、前处理、配料、油炸、冷却、包装等工艺加工而成的葱蒜酥产品。

2 规范性引用文件

本标准所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

产品根据生产使用原料不同分为葱酥和蒜酥。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.2 葱、红葱：应无变质、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.1.3 大蒜：应符合 GH/T 1194 的要求。
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	呈该品种产品应有的色泽	色泽、组织形态、杂质用目测法 气味和滋味用嗅的方法。
气味和滋味	具有该品种产品特有的滋味及气味，无异味	
组织形态	呈块状、粒状或薄片状	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

Q/KKN 0002 S—2024

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) ≤	10	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227

4.4 污染物的限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，其中严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 农药残留和真菌毒素

4.5.1 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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，并按JJF1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

从同一组批的合格产品中随机抽取样品，样品总量不少于1kg,样品分成2份，1份用于检验，1份备查。

6.3 出厂检验

每批产品必须经本企业质检部门按本标准规定的方法进行检验合格，并出具合格证后方准出厂。检验项目按相关规定和要求执行。

6.4 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。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 如产品原料、生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- 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。

6.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志标签、包装、运输和贮存

7.1 标志标签

- 7.1.1 产品包装的标签、标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 7.1.2 产品外包装储运图示、标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装材料与容器应符合食品安全国家标准的有关规定，包装封口应严密、牢固、无破损。

7.3 运输

运输工具须清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生的仓库内，离地隔墙码放。严禁与有害、有毒、有异味物品一起贮存



编制说明

本标准适用于以葱酥（红葱、棕榈油、食用玉米淀粉）、蒜酥（蒜、大豆油或棕榈油、食用玉米淀粉）中的一种为原料，经风磁选、挑选、金属探测、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、过磁或不过磁、包装而制成的非即食固态调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

久芳农业科技发展（商丘）有限公司

Q B