

ICS 67.220
CCS X 66



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—202×

调味品生产企业质量控制与管理 技术指南

Technical guide for quality control and management of
condiment enterprises

202×-××-×× 发布

202×-××-×× 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

请注意本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专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。

本文件起草单位：北京工商大学、河北科技大学、保定市产品质量监督检验所、厦门陈有香调味品有限公司、临沂新程金锣肉制品集团有限公司、河北省市场监督管理局专业技术能力提升中心、晋江妙客食品有限公司。

本文件主要起草人：马爱进、王志新、柳毅、陈春娜、倪来学、吴鸿邦、袁朝辉、孟凡场、刘娜。

调味品生产企业质量控制与管理 技术指南

1 范围

本文件提供了调味品生产企业原辅料质量控制与管理、生产过程质量控制与管理、检验检测质量控制与管理、贮存和运输质量控制与管理以及其他质量控制与管理的指导。

本文件适用于指导调味品生产加工企业的质量控制与管理。

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 19000 质量管理体系 基础和术语

GB/T 20903 调味品分类

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 44881 食品生产质量控制与管理通用技术规范

3 术语和定义

GB/T 19000 和 GB/T 20903 界定的术语和定义适用于本文件。

4 原辅料质量控制与管理

4.1 调味品采用符合相应标准的生产用水、食用盐、粮食类原辅料、果蔬类原辅料、肉类原辅料、水产品原辅料、香辛料和其他原辅料,以及菌种、食品接触材料及制品进行生产。

4.2 建立调味品原辅料、食品接触材料及制品质量要求及接收规范。

4.3 建立调味品原辅料、食品接触材料及制品供应方审核制度。

4.4 根据调味品原辅料、食品接触材料及制品特点检查运输设施和工具。

4.5 根据粮食、肉类、蔬菜等产品特点确定原辅料,以及冷藏、冷冻等贮存方法和贮存温度、湿度等条件。同时,根据菌种特性确定保存方法和条件。

4.6 调味品原辅料、菌种等使用前进行检查/检验。

5 生产过程质量控制与管理

5.1 制定工艺流程和产品配方,并按照产品配方准确称量原辅料。

5.2 使用符合工艺流程和产品配方要求的原辅料生产调味品。

5.3 调味品生产需要菌种时,建立包括培养基成分、温度、时间等控制指标和措施对菌种定期纯化。

5.4 调味品生产需要制曲时,建立包括制曲成分、厚度、温度、湿度、时间等控制指标和措施。

- 5.5 根据酱油、食醋、酱类产品需求,建立包括盐水浓度、温度、时间等控制指标和措施。
- 5.6 调味品生产需要调配工序时,制定调配规程,并按配方进行调配。
- 5.7 调味品生产需要灭菌时,制定灭菌规程,并确定灭菌温度和时间等参数及控制措施。
- 5.8 调味品生产需要干燥时,制定干燥规程,并确定干燥温度和时间等参数及控制措施。
- 5.9 根据产品特点选择食品接触材料及制品,且有足够强度,保证运输和搬运过程中不破损。
- 5.10 选择符合 GB 23350 和相关产品标准的包装。

6 检验检测质量控制与管理

- 6.1 具备满足调味品原辅料、半成品、成品质量控制需要的检验设备、人员以及文件资料等。
- 6.2 根据调味品质量控制要求,建立调味品原辅料、食品接触材料及制品的采样方法、检验方法、检验结果判定和样品的储存、留样等规程,并按照要求对所控制的指标进行相应的检测。
- 6.3 按 GB/T 44881 对采购的原辅料进行验收,符合该文件方可使用,并做好相关记录。
- 6.4 根据调味品种类建立出厂检验制度,并按相应产品标准逐批进行检验,符合相应文件后方可出厂。
- 6.5 调味品需要委托检验的,在完成委托检验符合相应文件后方可出厂。

7 贮存和运输质量控制与管理

- 7.1 建立调味品贮存运输规范,并按照规范对产品进行贮存和运输。
- 7.2 贮存运输对温度、湿度等有特殊要求的产品,对温度、湿度或其他条件进行有效控制。
- 7.3 车辆、传送装置和容器宜保护产品,防止其受到损害或污染。必要时对温度、湿度等进行动态监测和记录。
- 7.4 车辆、传送装置和容器维持良好状态,确保其满足相关要求。

8 其他质量控制与管理

- 8.1 调味品生产企业的质量控制与管理总体原则,质量管理机构、人员和制度,厂区环境和厂房设计,设施与设备,质量追溯等根据 GB/T 44881 及相应的国家标准建立。
- 8.2 成立质量控制与管理小组,由具备建立和实施质量控制和管理措施相关知识、技能和经验的人员组成,包括调味品研发、原辅料采购、工艺制定、质量控制与管理措施确认、设备使用及维护、检验检测、贮存、运输、销售以及熟悉调味品法律、法规和标准等人员。
- 8.3 调味品停止生产一段时间重新恢复生产前进行开业自查,保证生产与加工场所、设施与设备、包装、贮存、运输等各方面的情况符合相关要求。
- 8.4 根据需要标识出潜在敏感区(如研发组织、检验组织等),并对其进行入口控制。若条件允许,入口采用物理限制,如电子卡钥匙或其他替代系统。
- 8.5 建立生产用化学品、虫鼠害控制等制度。
- 8.6 利用生产记录和电子化信息手段建立调味品追溯体系。

