

Q/KBM 003 S-2021 《麻辣调料》编制说明

企业标准《麻辣调料》制定的目的

我公司加工生产的麻辣调料是以豆瓣、豆豉、香辛料（辣椒、花椒、姜、等）为主要原料，辅以食用盐、食用动植物油，经炒制、包装等工艺制成的预包装麻辣调料。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》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。

企业标准《麻辣调料》制定的原则

- 1、本标准的安全性指标按照 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定。其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制品。
- 2、本标准编制所引用的标准都现行有效。
- 3、本标准编写的内容严格按照国家有关法律、法规和强制性标准执行。
- 4、本标准编写格式符合 GB/T1.1《标准化导则第一部分：标准的结构和编写规则》和 GB/T1.2《标准化导则第二部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》的要求。

玉溪市可比美食品有限公司

2021年11月12日星期五

