调味品验收标准

**一、** **目的**

明确检验标准，快速准确地对调味品进行验收，特制定本检验方案。

**二、验收范围**

调味品

**三、抽样方法**

按照兼前顾后的原则，随机多点抽样

**四、验收标准**

**4.1 感官要求：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **产品图片** | **标准要求** | **备注** |
| **液态调味** **料** |  | 1 、色泽：具有该品种应有的色泽；  2 、滋味、气味：具有该品种应有的滋 味和气味，无异味，无异臭；  3 、状态：具有该品种应有的状态，无 结块，无霉花浮膜，无正常视力可见的 外来异物；  4 、包装质量：瓶盖封口完整，无漏液 情况，包装清洁无破损，无污染。  5 、保质期：不超过标准保质期的 1/3；  6 、批次：同批来货不超过 3 个生产批 次  7 、标签标识应符合 GB7718 要求。 |  |
| **固态调味** **料** |  | 1 、色泽：具有该品种应有的色泽；  2 、滋味、气味：具有该品种应有的滋 味和气味，无异味，无异臭；  3 、状态：具有该品种应有的状态，无 结块，无霉变，无正常视力可见的外来 异物；  4 、包装质量：封口平整，无破包，包 装清洁，无污染。  5 、保质期：不超过标准保质期的 1/3；  6 、批次：同批来货不超过 3 个生产批 次  7 、标签标识应符合 GB7718 要求。 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **半固态调** **味料** |  | 1 、色泽：具有该品种应有的色泽；  2 、滋味、气味：具有该品种应有的滋 味和气味，无异味，无异臭；  3 、状态：具有该品种应有的状态，无 结块，无霉变，无正常视力可见的外来 异物；  4 、包装质量：封口完整无破损，无污 染。  5 、保质期：不超过标准保质期的 1/3；  6 、批次：同批来货不超过 3 个生产批 次  7 、标签标识应符合 GB7718 要求。 |  |

**4.2 污染物限量**

应符合 GB2762 中的规定

**4.3 微生物限量**

致病菌限量应符合 GB2991 规定

**4.4 食品添加剂**

食品添加剂的使用应符合 GB2760 规定

**4.5 车辆要求**

常温车运输，车子必须每天清洗消毒，无污垢，保持清洁。

**4.6 资质证件**

提供有效的供应商营业执照，生产厂家生产许可证正副本，非生产厂家还需提供经营许 可证，每年至少提供一次第三方检测报告。来货提供该批次出厂检测报告。

**五、拒收条件**

1 、品种不符，整批拒收；

2 、在抽检时发现感官不符合要求，有明显异味、变质，整批拒收；

3、抽检时含有所列的异物超过 1 次/kg 时,扩大 1 倍抽样数量复查，如仍旧超标，则整批拒收；

4 、抽检时发现有超保质期的或不符合公司规定保质期验收办法的，产品标签标识不符合 GB7718 要求，无生产日期、保质期；外包装与内包装产品保质期不一致的，整批拒收；

5 、抽检时发现包装被污染，整批拒收；

6 、运输车辆运输过有毒有害物品的或食品与有毒有害物质同车运输的，整批拒收；

7、抽检时包装破损严重，破损件拒收；

8、抽检理化微生物不合格的，整批拒收。

**六、让步/特采条件**

1、存在规格问题但不存在品质问题，整批折扣验收（需采购沟通）。

2、物料急需使用，超过保质期 1/3，市场无货，在限定时间使用完，并对后续 生产或使用影响甚微；

3、采购走特采申请，并由质检、防损、物流、采购部门会签，采购部部门需向 使用部门做好沟通。

**七、让步/特采条件**

1、存在规格问题但不存在品质问题，整批折扣验收（需采购沟通）。

2、物料急需使用，超过保质期 1/3 或超过 3 个生产批次，市场无货，在限定时间使用完， 并对后续生产或使用影响甚微；

3、采购走特采申请，并由质检、防损、物流、采购部门会签，采购部部门需向使用部门 做好沟通。