

备案号：QB64/0482S-2022

Q/YMXC

宁夏一面香传食品加工有限公司企业标准

Q/YMXC 0001S—2022

固态香辛调味料

2022-10-25 发布

2022-10-25 实施

宁夏一面香传食品加工有限公司 发布

前 言

本标准卫生指标是参照GB 31644—2018《食品安全国家标准 复合调味料》确定。

本标准是按照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》编写。

本标准由宁夏一面香传食品加工有限公司提出。

本标准由宁夏一面香传食品加工有限公司负责起草。

本标准主要起草人：沙学仁、张文国。

本标准有效期五年。

固态香辛调味料

1 范围

本标准规定了固态香辛调味料的产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以八角、花椒、桂皮、小茴香、豆蔻、香叶、草果、孜然、丁香、肉桂、肉蔻、白芷、胡椒、橘皮、生姜、甘草、良姜等植物香辛料为主要原料，添加或不添加其他辅料，经拣选、清理、粉碎（或不粉碎）、拼配、混合（或不混合）、包装等加工制成单一或多品种的不同种类的固态香辛调味料。

2 规范性引用文件

下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。

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 7652 八角

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 30391 花椒

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

按加工形式产品分为以下几类：

- a) 单一香辛调味料：由一种原料经粉碎（或不粉碎）制成；
- b) 混合香辛调味料。由两种或两种以上原料经粉碎（或不粉碎）制成；

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 八角应符合 GB/T 7562 要求。

4.1.2 花椒应符合 SB/T 10040 要求。

4.1.3 桂皮、小茴香、豆蔻、香叶、草果、孜然、丁香、肉桂、肉蔻、白芷、胡椒、橘皮、生姜、甘草、良姜等其他植物香辛料应符合相关标准和食品安全要求。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有各自品种固态香辛调味料应有的色泽，色泽正常
气 味	具有各自品种固态香辛调味料应有的气味，无异味
外观 形状	粉末或颗粒状，无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (%)	≤15.0
总灰分/ (%)	≤10.0
酸不溶性灰分/ (%)	≤2.5
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤0.4
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤2.5

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.5 总灰分、酸不溶性灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以同批原料生产加工的同一种类的产品为一批，在每批产品中随机抽样 500g 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分。
 - 7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；

- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的塑料袋。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据产品及包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。
