

Q/WSJ

文山四季农业发展有限责任公司企业标准

Q/WSJ 0002 S—2022

固体调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260042S-2022
备案日期: 2022年12月09日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2022-11-28 发布

2022-12-08 实施

文山四季农业发展有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的固体调味料，是以干辣椒、花椒、草果、八角、姜、桂皮、小茴香以及GB12729.1中规定的香辛料品种，其中的一种或几种为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、经混合或单一品种包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由文山四季农业发展有限责任公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：陈昌忠。

固体调味料

1 范围

本标准规定了固体调味料的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于是以干辣椒、花椒、草果、八角、姜、桂皮、小茴香以及 GB/T12729.1 中规定的香辛料等其中的一种或几种为主要原料，经挑选、制作、混合或单一品种包装等工艺加工制成。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 15691 香辛料和调味品通用技术条件
GB/T 7652 八角
NY/T 455 胡椒
GB/T 30391 花椒
GB/T 30383 生姜
GB/T 30382 辣椒
GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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》

安全企业标
16 S-
年

3 产品分类

3.1 根据使用原料及生产工艺不同分为：复合香辛料、单一香辛料。

3.1.1 复合香辛料：以干辣椒、花椒、草果、八角、干姜、桂皮、茴香以及 GB/T12729.1 中规定的香辛料为主要原料，由两种或两种以上香辛料、经挑选、混合、包装等工艺加工制成的香辛料。如：香料包等。

3.1.2 单一香辛料：以干辣椒、花椒、草果、八角、干姜、桂皮、茴香以及 GB/T12729.1 中规定的香辛料为原料，经挑选、包装等工艺加工制成的香辛料，如干草果、姜片、辣椒干、八角等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

各种原料应干燥、无虫驻、无霉变、无异味、无污染、无杂质，具有原料应有的色泽，天然芳香味或辛辣味，凡需加工整理的各种原料，应经挑选、风筛去除杂质方可投产。

4.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽、状态	1、 具有该产品应有的色泽、形状和滋味。	取适量样品置于干净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味气味	具有该产品特有的香味，气味纯正，无霉味及其他异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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
		单一香辛料	复合香辛料	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	1.2	2.4	GB 5009.12
总灰分，g/100g	≤	10.0		GB 5009.4
水分（干燥失重），g/100g	≤	13.0		GB 5009.3
酸不溶性灰分，g/100g	≤	6.0		GB 5009.4
注：原形或颗粒状产品不作细度要求，也不作产品等级要求。				

4.4 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。

4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 取样

取样方法按GB/T 12729.2中第5条执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前应进行出厂检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目：净含量、感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。正常生产时每半年进行一次，当出现下列情况之一时亦应进行：

- a) 当原材料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格时，判该批产品为不合格品，不得复检；其余项目不合格时，可以从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、混运，在运输过程中要避免日晒、雨淋；装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风良好、有防尘、防蝇、防虫防鼠的库房室内，禁止与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品混贮；堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年11月21日至2022年11月25日在 <http://www.ynjxz.com> 和“佰家珍品”企业微信公众上进行了固体调味料标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）



2022年12月6日

备案单位主要负责人（签字）



2022年12月6日



