

Q/JLF

曲靖市麒麟区金辣坊辣椒加工店企业标准

Q/JLF 0001S—2020

云南省
备案
备案日

固态复合调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030046S-2020
备案日期: 2020年05月24日

2020 - 05 - 22 发布

2020 - 05 - 24 实施

曲靖市麒麟区金辣坊辣椒加工店 发布

前 言

我店生产加工的固态复合调味料是以干辣椒、胡椒、八角、花椒、茴香等其中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食盐、味精等辅料，经原料处理(分选)、炒制或不炒制、粉碎、调配或不调配（混合）、包装等工艺而制成。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，作为企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》和行业标准SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》的要求制定；其中总砷的指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由曲靖市麒麟区金辣坊辣椒加工店提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨荣涛。

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以干辣椒、胡椒、八角、花椒、茴香等其中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食盐、味精等辅料，经原料处理(分选)、炒制或不炒制、粉碎、调配或不调配（混合）、包装等工艺而制成的固态复合调味料。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 产品分类

按使用原料及生产工艺的不同分为：单一香辛料、复合香辛料、辣椒调味料。

3.1 单一香辛料：以干辣椒、胡椒、花椒、八角、茴香等其中一种为主要原料，经原料处理(分选)、炒制或不炒制、粉碎、包装等工艺而制成的粉状调味料，如辣椒面、胡椒面、花椒粉等。

3.2 复合香辛料：以干辣椒、胡椒、花椒、八角、茴香等其中两种或两种以上为主要原料，经原料处理(分选)、炒制或不炒制、粉碎、调配、包装等工艺而制成的粉状调味料，如五香粉、鲜香王等。

3.3 辣椒调味料：以干辣椒等为主要原料，添加胡椒、花椒、食盐、味精等辅料，经原料处理(分选)、炒制或不炒制、粉碎、混合调配、包装等工艺而制成的固态调味料，如蘸水调味料等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 干辣椒：应无虫蛀、无霉变、无余味，并符合相应食品安全标准的要求。

4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.3 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 胡椒：应符合 NY/T 455 的规定。

4.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.7 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

- 4.1.8 八角：应符合 GB/T 7652。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

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
气味、滋味	具有该产品应有的滋味，无其它不良气味。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	颗粒状和粉状的混合物，疏松、均匀，不得有霉斑。	
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
	单一和复合香辛料	辣椒调味料	
水分，g/100g ≤	16.0	15.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g ≤	60.0		GB 5009.4
酸不溶性灰分，% ≤	15.0		GB 5009.4
食盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	—	40.0	GB 5009.44

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的要求。

表3

总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
--------------------	-----	------------

4.5 微生物指标

- 4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 4.5.2 微生物限量应符合 SB/T 10415 的规定。

4.6 净含量

按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》执行，并按JJF 1070 中规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

- 4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 食品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

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

5.2 抽样及数量

从同一批产品中随机抽取同一批次保质期内的产品,抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前需经本厂企业质量检验部门检验合格并签发检验合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、食盐、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）、总灰分。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 更换设备或停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有不合格时，则判该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格时，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 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装容器或材料应清洁、干燥、无异味，封口严密，包装牢固，包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。

6.3 运输

运输产品时，严防日晒、雨淋；应轻拿轻放，不得扔摔，应避免撞击与挤压；不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，堆放底层应离地、离墙堆放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。

章
日

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》。



2020年04月10日

杨荣涛

备案单位主要负责人（签字）

2020年04月10日