

# Q/XTD

## 宣威田间地里农业科技开发有限公司企业标准

Q/XTD 0001 S—2020

代替 Q/XTD 0001 S-2017

### 固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53030026S-2020  
备案日期: 2020 年 03 月 25 日

云南省  
备案号  
备案日期

2020 - 02-26 发布

2020 -03 - 25 实施

宣威田间地里农业科技开发有限公司  
发布

## 前 言

我公司生产的固态调味料，是以辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、茴香等其中的一种或几种为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎（或不粉碎），添加（或不添加）食用盐、味精、食用葡萄糖、食用香精等辅料，添加（或不添加）花生、芝麻、蒜、甘草等香辛料，再混合、包装等工艺加工制成的固态调味料。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，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》及SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/XDT 0001 S-2017《固态调味料》。

本标准由宣威田间地里农业科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：陆大泽、李仁顺。

# 固态调味料

## 1 范围

本标准规定了固态调味料的产品分类、技术要求、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于是以辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、茴香等其中的一种或几种为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎（或不粉碎），添加（或不添加）食用盐、味精、食用葡萄糖、食用香精等辅料，添加（或不添加）花生、芝麻、蒜、甘草等香辛料，再混合、包装等工艺加工制成的固态调味料。

## 2 规范性引用文件

本标准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

3.1 根据产品加工工艺及食用方法不同分为：即食型产品和非即食产品。

3.2 根据使用原料及生产工艺不同分为：单一香辛料、复合香辛料、辣椒调味料。

3.2.1 单一香辛料：以干辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、茴香等其中一种为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎、包装等工艺加工制成的粉粒状调味料，如：辣椒面、花椒粉等。

3.2.2 复合香辛料：以干辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、茴香等其中两种及两种以上为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）、粉碎、调配、包装等工艺加工制成的粉粒状调味料，如：五香粉等。

3.2.3 辣椒调味料：以干辣椒为主要原料，经挑选、炒制（或不炒制）添加花椒、八角、草果、孜然、干姜、胡椒、食用盐、味精等辅料，经调配、混合、包装等工艺制成的固态调味料，如：蘸水调料等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.2 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.3 干姜：应符合 NY/T 1073 的规定。

4.1.4 白胡椒：应符合 GB/T 7900

4.1.5 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。



- 4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.7 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.8 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.9 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.10 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.11 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.12 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.13 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.14 其他香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.15 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.16 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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
色泽、状态	具有该品种应有的色泽和形状，久置后允许有结块现象，但不得发霉。	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
香气、孜然	具有本品应有的气味和滋味，无异味。	
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
		单一和复合调料	辣椒粉调料	
总氮(以N计), g/100g	≥	--	1.0	SB/T 10371
谷氨酸钠,g/100g	≥	--	5.0	GB/T 8967
食盐（以NaCl计）， g/100g	≤	--	50.0	GB 5009.44
总灰分, g/100g	≤	40.0		GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5.0		
水分（干燥失重）， g/100g	≤	16.0		GB 5009.3

4.4 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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标		检验方法
	单一和复合调料	辣椒粉调料	
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.8		GB 5009.12

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物限量应符合 SB/T 10415 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 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JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品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 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 组批及抽样

5.1.1 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产品为一批。

5.1.2 抽样：

从同一批次产品中随机抽取样品为：每批产品抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶）；样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.2 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂；单一香辛料、复合香辛料出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分（干燥失重）、总灰分、酸不溶性灰分、微生物指标（即食类）；辣椒调味料出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分（干燥失重）、食盐、总灰分、酸不溶性灰分、微生物指标（即食类）。

5.3 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) 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；

准备案  
月



d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时;

#### 5.4 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;其余项目不合格时,允许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、运输和贮存

6.1 标志:预包装产品标签、标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.3 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。

#### 6.4 运输

运输工具应清洁、卫生,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运;搬运时应轻放,严禁扔、摔挤;运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

#### 6.5 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存;产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫防鼠设施的库房内;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放;产品堆放时应离地、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》。

备案单位（盖章）



2020年01月16日

备案单位主要负责人（签字）

2020年01月16日