

# Q/XTK

## 宣威市太坤调味品厂企业标准

Q/XTK 0001 S—2020

代替 Q/XTK 0001 S-2017

### 固态调味料

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53030019S-2020  
备案日期: 2020年09月13日

2020-09-12 发布

2020-09-13 实施

宣威市太坤调味品厂 发布

## 前 言

我厂生产的固态调味料是以干辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、茴香等其中的一种或几种主要原料，经挑选、炒制(或不炒制)、粉碎，添加(或不添加)食用盐、味精等辅料，再混合(或不混合)、包装等工艺加工制成。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、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 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制定，其中砷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 / XTK0001 S-2017《固态调味料》。

本标准由宣威市太坤调味品厂提出、起草并解释。

本标准起草人：黄太坤、吕飞。

一  
食  
号:  
期:  
一

# 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、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以干辣椒、花椒、胡椒、八角、草果、孜然、干姜、茴香等其中的一种或几种主要原料，经挑选、炒制(或不炒制)、粉碎，添加(或不添加)食用盐、味精等辅料，再混合(或不混合)、包装等工艺加工制成的固态调味料。

## 2 规范性引用文件

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。

## 3 产品分类

3.1 根据食用方法不同分为：即食调味料、非即食调味料。

3.1.1 即食调味料：用于蘸食、佐餐、冲调、腌渍用途可直接食用的调味料。

3.1.2 非即食调味料：用于冲调加热、烹饪加热(烧烤、油炸、蒸煮等)用途非直接食用的调味料。

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。

3.3 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。

3.4 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、包装等工艺制成的粉粒状调味料；如：五香粉等。

3.5 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、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、乡村糊辣椒等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 干辣椒：无霉变、虫蛀，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 草果、孜然：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.3 胡椒：应符合 NY/T 455 的规定。

- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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	具有该品种应有的色泽。	打开包，将内容物倒入洁净瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有相应品种产品应有的滋味和气味，无霉变、无异臭及哈喇味等异味。	
色泽和形态	久置后允许有结块现象，但不得发霉。	
组织形态	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在。	
杂质	无肉眼可见杂质。	

#### 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
水分(干燥失重), g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 50.0	GB 5009.4
食用盐(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，其中砷限量严于食品安全国家标准，应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

#### 4.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.7 微生物指标

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

#### 4.8 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。

#### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一班次，同一工艺生产的同一产品为一批。

#### 5.2 抽样方法及数量

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，一份留样备检。

#### 5.3 出厂检验

产品须出厂检验合格并附产品质量合格证明后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分（干燥失重）、食用盐、总灰分、微生物（即食类）。

#### 5.4 型式试验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- 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；
- 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，微生物指标不合格时则判定该批产品为不合格；其它指标不合格时，可用留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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封品严密，包装牢固。

## 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程应防挤压、防厨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

## 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，堆放时离墙离地；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

章

日

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

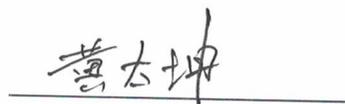
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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8月31日



备案单位主要负责人（签字）

2020年8月31日