

# Q/YXW

## 云南信威食品有限公司企业标准

Q/YXW 0006 S—2024

### 香辛调味料（非即食）

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010416 S-2024  
备案日期: 2024年10月09日

2024-10-09 发布

2024-10-11 实施

云南信威食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的香辛调味料（非即食）是以丁香、白芷、黄芪、橘皮、甘草、山奈、砂仁、芝麻、紫苏、姜黄、荜拔、肉豆蔻、甜罗勒、茺萝、辣椒、花椒、八角、草果、孜然、桂皮、香叶、栀子、黑胡椒、白胡椒、香茅草、木姜子、大清桂、小茴香、百里香、迷迭香、藿香、藏红花为原料，经挑选、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、包装而成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《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》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南信威食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：栗亭倩，李忠文，林悦。

食品安  
号: 530  
期:

# 香辛调味料（非即食）

## 1 范围

本标准规定了香辛调味料（非即食）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以丁香、白芷、黄芪、橘皮、甘草、山奈、砂仁、芝麻、紫苏、姜黄、荜拔、肉豆蔻、甜罗勒、茺萝、辣椒、花椒、八角、草果、孜然、桂皮、香叶、梔子、黑胡椒、白胡椒、香茅草、木姜子、大清桂、小茴香、百里香、迷迭香、藿香、藏红花为原料，经挑选、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、包装而成的香辛调味料（非即食）。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 按产品原料不同分为：单一香辛调味料、复合香辛调味料。

3.2 按产品性状不同分为：粉状香辛调味料、颗粒状香辛调味料。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 白芷、黄芪、橘皮、紫苏、梔子、黑胡椒、香茅草、藿香等原料：应选用洁净、无霉变、无污染、无虫蛀、无异味的产品，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 丁香、山奈、砂仁、甘草、芝麻、姜黄、荜拔、肉豆蔻、甜罗勒、茺萝、辣椒、花椒、八角、草果、孜然、桂皮、香叶、白胡椒、大清桂、木姜子、小茴香、百里香、迷迭香、藏红花：应选用洁净、无霉变、无污染、无虫蛀、无异味的产品，符合 GB/T 15961 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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                             |
|-------|--------------------|----------------------------------|
| 组织形态  | 具有产品相应的形态。         | 取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。 |
| 色 泽   | 具有相应品种固有的色泽。       |                                  |
| 气味与滋味 | 具有与品名相符的香气、滋味，无异味。 |                                  |
| 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, g/100g     | ≤ 17.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分, g/100g    | ≤ 10.0 | GB 5009.4 |
| 酸不溶性灰分, g/100g | ≤ 5.0  | GB 5009.4 |

## 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       |
|----------------|-------|------------|
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |

## 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

## 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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

## 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于 100 个最小包装，总重量不低于 30kg，抽样数量为 2kg（不少于 20 个独立包装），样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前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；出厂检验项目应按有关规定执行。

### 5.4 型式检验

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，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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，若有任一项指标不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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的食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、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

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



## 备案单位承诺书

本食品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》。



2024年9月10日



备案单位主要负责人（签字）

2024年9月10日