

Q/MHQ

蒙自汇启食品有限公司企业标准

Q/MHQ 0001 S—2022

代替 Q/MHQ 0001 S—2019

香辣调味料

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5325⁰⁰²⁴S-2022
备案日期: 2022年 6 月 16 日

2022 - 06 - 16 发布

2022 - 06 - 25 实施

蒙自汇启食品有限公司 发布

前 言

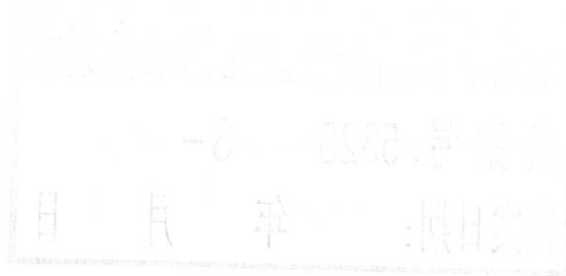
我公司生产的香辣调味料是以食用植物油、小米辣、干石榴花可食用部分、大蒜、花椒、八角、酱、食盐、味精为原料，经原料前处理（浸泡、清洗、晾干）、粉碎、炒制、调配、混合、冷却、包装等工艺加工制作而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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/T 20293-2006《油辣椒》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/MHQ 0001 S-2019《香辣调味料》。

本标准由蒙自汇启食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：廖柄谓。



香辣调味料

1 范围

本标准规定了香辣调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用植物油、小米辣、干石榴花可食用部分、大蒜、花椒、八角、酱、食盐、味精等为原料，经原料前处理（浸泡、清洗、晾干）、粉碎、炒制、调配、混合、冷却、包装等工艺加工制作而成的香辣调味料。

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

按使用原料不同分为蒜油小米辣、香辣石榴花。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.3 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.4 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 小米辣：应无虫蛀、无霉变、无异味的新鲜小米辣，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.9 大蒜：采用无虫蛀、无霉变、辣味浓的鲜大蒜或干蒜，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.10 干石榴花：应无虫蛀、无霉变、无异味。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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
色泽及形态	具有该产品固有的色泽，色泽较均匀，油脂清亮，颗粒基本均匀。	打开包装，取 100g 内容物置于洁净的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅，口尝。
滋味、气味	具有该产品特有的滋味和气味，咸淡适口，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
水分, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

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 微生物限量

4.5.1 菌落总数、大肠菌群应符合 GB/T 20293 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，按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂及营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；

4.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

以同一天、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不少于200袋（瓶），从每批随机抽取样品12袋（瓶）。样品分为二份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

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规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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，微生物指标若有任一项不合格时，则判该批产品为不合格，其他指标有任意一项不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 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、干燥，不得与有毒、易污染的物品混装、混运；运输时应防止日晒雨淋，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、卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮；堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

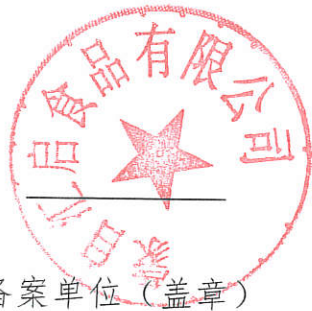
备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

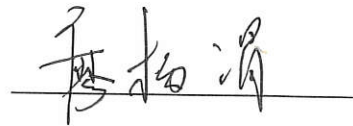
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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》。



备案单位（盖章）



备案单位主要负责人（签字）

2022年 6月 15日

2022年 6月 13日

