

Q/QHY

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司企业标准

Q/QHY 0006 S—2022

代替 Q/QHY 0006 S-2019

香辛调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030031 S-2022
备案日期: 2022年 05月 26日

云南
备案
各案

2022 - 05 - 26 发布

2022 - 05 - 26 实施

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司
发布

前 言

我公司生产的香辛调味料是以花椒、八角、草果、黑胡椒、白胡椒、小茴香、孜然、姜、蒜、洋葱、辣椒等一种或几种为原料、经挑选、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、包装而成。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。作为公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》、GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》、SB/T 10415《鸡粉调味料》的要求制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替了 Q/QHY 0006 S-2019《香辛调味料》。

本标准由曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:翟兴亮

食品
号:53
期:

香辛调味料

1 范围

本标准规定了香辛调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用以以花椒、八角、草果、黑胡椒、白胡椒、小茴香、孜然、姜、蒜、洋葱、辣椒等一种或几种为原料、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 按产品原料不同分为：单一香辛料和复合香辛料（包含卤料）。

3.2 按原料性状不同分为：粉状和颗粒状调味料。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求：

4.1.1 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

4.1.2 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。

4.1.3 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。

4.1.4 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。

4.1.5 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.7 洋葱：应符合 NY/T 1071 的规定。

4.1.8 脱水姜片 and 姜粉：应符合 NY/T 1073 的规定。

4.1.9 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。

4.1.10 草果、小茴香：应清洁、无虫、无腐烂变质、无霉变、并符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.11 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
组织形态	具有产品相应的形态。	取适量样品置于清洁白糖瓷盘中,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、滋味	具有与品名相符的香气、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
水分, g/100g	≤ 17.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4

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 污染物限量

项 目	理化指标	检验方法
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

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。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量符合相应食品安全标准及有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中香辛料及粉的规定。

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

以同一原料、同一生产工艺、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200瓶（桶），随机抽取样品12袋（瓶），样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后出具检验合格证，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目按照相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验为每半年进行一次，型式检验的项目为本标准要求的所有项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- 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) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规定

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；其余项目不合格时，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》等有关规定。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食品安全国家标准及有关规定。封口严密、包装牢固。

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

原料、辅料、半成品、产品应分开放置，产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；堆码高度以提取方便为宜。

漳
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》。

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字） 翟斗亮

年 月 日

2022年 5月20 日