

Q/YYFS

宁夏忆雨坊调味品有限公司企业标准

Q/YYFS 0001S—2021

香辛调味料粉

2021-04-21 发布

2021-04-21 实施

宁夏忆雨坊调味品有限公司

发布

## 前 言

本标准的卫生指标是按照GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763-2016 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由宁夏忆雨坊调味品有限公司提出。

本标准由宁夏忆雨坊调味品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：马波。

本标准有效期五年。

# 香辛调味料粉

## 1 范围

本标准规定了香辛调味料粉的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以花椒、八角、桂皮、孜然、香叶等植物香辛料为原料，经拣选、清理、粉碎，混合（或不混合）加工制成的复合或单一香辛调味料粉。

## 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。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定
- GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- SB/T 10040 花椒
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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》

## 3 产品分类

根据配料产品分类以下两类：

- a)单一香辛调味料粉（单一配料）；
- b)复合香辛调味料粉（两种或两种以上配料加工而成的五香粉、肉馅调味粉等）。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 八角应符合GB/T 7652要求。
- 4.1.2 花椒应符合SB/T 10040要求。
- 4.1.3 桂皮、香叶、孜然等及其他植物香辛料应符合相关标准要求。

### 4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有各自品种香辛调味料粉应有的色泽，色泽正常
气味	具有各自品种香辛调味料粉应有的香气，气味纯正，无异味
外观形状	呈粉末状，无结块，无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤15.0
总灰分，%	≤10.0
酸不溶性灰分，%	≤5.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤3.0

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

- 7.1 感官指标用感官检验。
- 7.2 水分按照 GB 5009.3 规定的方法检验。
- 7.3 铅按 GB 5009.12 规定的方法检验。
- 7.4 总灰分按 GB/T 12729.7 规定的方法检验。
- 7.5 酸不溶性灰分按 GB/T 12729.9 规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

以同批原料生产加工的同一种类的产品为一批。

8.2 抽样

在每批产品中随机抽取0.5kg样品进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

### 8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。

8.3.2 型式检验每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

### 8.4 判定规则

检验如有不合格的项目，可从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准。

## 9 标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标志

标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品卫生要求的材料包装，包装定量允许误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

9.2.2 外包装为纸箱包装，每箱总重量不得低于总净重。

### 9.3 运输

9.4 运输工具应使用食品专用车，应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装。

9.5 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

### 9.6 贮存

应贮存于阴凉、通风、干燥、避光处，不得与有毒、有害、有异味的物品混放，产品码放应离地面10cm以上、墙壁20cm以上。

在上述条件下，本产品保质期为18个月。

---