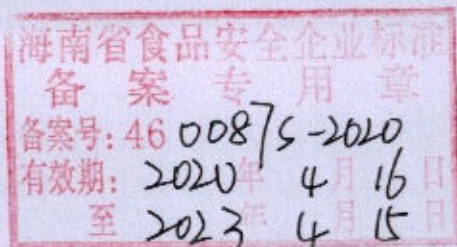


# Q/HNKJ

## 海南省食品安全企业标准

Q/HNKJ 0009S—2020

### 胡椒粉调味料



2020-03-01 发布

2020-04-20 实施

海南康加食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由海南康加食品有限公司提出。  
本标准由海南康加食品有限公司起草。  
本标准主要起草人：刘汉雄、罗顺兵。  
本标准为首次发布。

# 胡椒粉调味料

## 1 范围

本标准规定了胡椒粉调味料的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以白胡椒或黑胡椒为原料，添加炒干米粉、辣椒干、姜黄，经去杂、干燥、配料、研磨、搅拌和包装等生产工艺制成的胡椒粉调味料的生产控制、检验和贮运等环节。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB 1354 大米
- GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB 10465 辣椒干
- GB/T 17528 胡椒碱含量的测定 高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

## 3 产品分类

产品按其所用原料分为：黑胡椒粉和白胡椒粉两类。

## 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白胡椒或黑胡椒：白胡椒应符合 GB/T 7900 的要求，黑胡椒应符合 GB/T 7901 的要求。
- 4.1.2 炒干米粉：以大米磨粉炒干而成，大米应符合 GB 1354 的要求。
- 4.1.3 辣椒干：应符合 GB 10465 的要求。
- 4.1.4 姜黄：以符合 GB 1886.60 的要求。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	白胡椒粉	黑胡椒粉	
色 泽	浅黄色	灰褐色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	粉状，无结团		
滋味和气味	具有胡椒的香辛辣味		
杂质和污物	无正常视力可见的外来杂质和污物		

#### 4.3 理化要求

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
胡椒碱(干态), g/100g	≥ 0.2	GB/T 17528
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 2.9	GB 5009.12

注：农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.4 致病菌限量

应符合表3的规定。

表 3 致病菌限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF1070规定的方法进行测定。

#### 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

### 7.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 12 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 1kg，抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于微生物指标检验，1/4 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

### 7.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量和标签等。

### 7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

### 7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 的要求，产品运输包装标志应符合 GB/T 191 规定。

### 8.2 包装

产品内包装采用塑料瓶应符合GB 4806.7的要求，玻璃瓶应符合GB 4806.5的要求；运输用外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的要求。

### 8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 9 保质期

在符合本标准的要求下，产品保质期为18个月。