

ICS 67.220.10
X 66

Q/SD

海南省食品安全企业标准

Q/SD 0001S—2024

香辛调味料

2024-11-10 发布

2024-11-15 实施

文昌抱罗所东香料制品厂 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由文昌抱罗所东香料制品厂提出。

本标准由文昌抱罗所东香料制品厂起草。

本标准主要起草人：冯所东、林明。

本标准为首次发布。

香辛调味料

1 范围

本标准规定了香辛调味料的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以胡椒、花椒、八角、沙姜、生姜、丁香、肉豆蔻、小茴香、陈皮、桔皮等其中多种或全部为原料，经熟化烘干、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、调配、包装等生产工艺制成的作为食品加工佐料用（非即食）的香辛调味料的生产控制、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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 22300 丁香
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GB/T 32727 肉豆蔻
- GH/T 1439 小茴香
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 455 胡椒
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 胡椒：应符合 NY/T 455 的要求。
- 3.1.2 花椒：应符合 GB/T 30391 的要求。
- 3.1.3 八角：应符合 GB/T 7652 的要求。
- 3.1.4 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 3.1.5 丁香：应符合 GB/T 22300 的要求。
- 3.1.6 沙姜、陈皮、桔皮：应选用无虫害、无腐烂变质的产品，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的要求。
- 3.1.7 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的要求。
- 3.1.8 小茴香：应符合 GH/T 1439 的要求。

3.2 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
色 泽	具有各种配料混合后应有的色泽，色泽均匀一致	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，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
滋味与气味	具有各种配料混合后应有的滋味、气味，无其他异味	
性 状	粉末状或块片状，无霉变	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 2.5	GB 5009.12

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的办法进行检验。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 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规格产品为一组批。

5.2 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。每批产品抽样数量不少于3个独立包装（总量不少于1kg），2个包装样品用于感官检查、理化指标检验，1个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

5.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

5.4 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) 主要原辅料来源有较大改变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距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 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。项目检验结果不符合本标准时，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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求，外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合GB 4806.5的要求，塑料制品应符合GB 4806.7的要求，复合包装袋应符合GB 4806.13的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。也可按市场和客户要求进行其它包装，包装材料都应符合相应卫生和标准要求。运输用纸箱包装材料应符合GB/T 6543的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、防雨，运输中应防止受潮、日晒、且防止受有害物质污染和其他损害。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

6.4 贮存

应贮存于干燥阴凉的仓库内，防止受潮、日晒、且防止受有害物质污染。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

7 保质期

在符合本标准的要求下，保质期按标签标示执行。
