ICS 67.080.20
X 26

Q/WMS

海 南 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/WMS 0001S—2024

香辛调味料

2024－08－10 发布　　2024－09－10 实施

海南威[illegible]　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。

本标准由海南威妹食品有限公司提出。

本标准由海南威妹食品有限公司起草。

本标准主要起草人：梁应威、罗希珍。

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产品分类、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以白胡椒、黑胡椒、辣椒干、花椒、孜然、小茴香、桂皮、八角、沙姜、甘草、姜黄、芝麻、大蒜等为原料，经去杂、干燥、配料，添加食用盐、味精研磨、搅拌、包装等生产工艺制成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 191 包装储运图示标志
GB 2721 食用盐
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 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/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 7900 白胡椒
GB/T 7901 黑胡椒
GB 10465 辣椒干
GB/T 11761 芝麻
GB/T 19618 甘草
GB/T 22267 孜然
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30391 花椒
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GH/T 1194　大蒜

GH/T 1439　小茴香

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

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》

国家卫生健康委 国家市场监管总局公告2019年第8号《关于当归等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》

《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）

3　产品分类

产品按其所用原料分为：胡椒粉、孜然粉、花椒粉、辣椒粉、五香粉、八角粉、沙姜粉、椒盐粉和烧烤料等类。

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　辣椒干：应符合 GB 10465 的要求。

4.1.3　花椒：应符合 GB/T 30391 的要求

4.1.4　孜然：应符合 GB/T 22267 的要求。

4.1.5　小茴香：应符合 GH/T 1439 的要求。

4.1.6　桂皮：应符合 GB/T 30381 的要求。

4.1.7　八角：应符合 GB/T 7652 的要求。

4.1.8　沙姜：应符合 GB 2762、GB2763 的要求。

4.1.9　甘草：应符合 GB/T 19618 的要求。

4.1.10　姜黄:应符合国家卫生健康委 国家市场监管总局公告 2019 年第 8 号和《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的要求。

4.1.11　芝麻：应符合 GB/T 11761 的要求。

4.1.12　大蒜：应符合 GH/T 1194 的要求。

4.1.13　食用盐：应符合 GB 2721 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
色　泽	具有该品种应有的色泽	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，无结块	
滋味和气味	具有该品种特有的气味和滋味，无异味	
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

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 ≤	15.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	2.9	GB 5009.12
注：农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 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	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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 10 个独立包装（总量不少于 1kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 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。

6.3 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。

6.4 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。

6.5 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 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。

7.2 包装

产品包装用塑料瓶（袋）应符合GB 4806.7的要求，玻璃瓶应符合GB 4806.5的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的要求。

7.3 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。

7.4 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。

8 保质期

在符合本标准的要求下，产品保质期为18个月。