

Q/QQSP

焉耆其倩食品有限公司
食品安全企业标准

Q/QQSP0001S—2020



调味料

2020-05-05 发布

2020-06-25 实施

焉耆其倩食品有限公司 发布

前言

本标准根据GB/T1.1-2009《标准化导则 第1部分 标准的结构和编写规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定,参照国家相关标准,并结合企业生产实际制定本企业标准,作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由焉耆其倩食品有限公司提出。

本标准由焉耆其倩食品有限公司负责起草。

本标准起草人:艾海提·艾买

本标准批准人:艾海提·艾买

本标准首次发布于2020年05月05日。



调味料

1 范围

本标准规定了调味料的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于第3章规定的调味料。

2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用时必不可少的，凡是注明日期的文件，仅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 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.26	食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.236	食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7098	食品安全国家标准 罐头食品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 13113	食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 14215	番茄酱罐头
GB/T 13508	聚乙烯吹塑容器
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17876	包装容器 塑料防盗瓶盖
GB/T 29335	爪式旋开盖
QB/T 4162	玻璃杯



QB/T 2763 涂覆镀锡(或铬)薄钢板
JJF1070 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第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》

3. 产品分类

3.1 固态香辛料

3.1.1 单一固态香辛料：以孜然、花椒、辣椒干、胡椒、姜片、八角、小茴香、桂皮、草果、丁香等香辛料为原料，经晾晒、分选、粉碎、添加（或不添加）食用盐、筛选、包装而成的固态单一香辛料调味品。

3.1.2 复合固态香辛料：以孜然、花椒、辣椒干、胡椒、姜片、八角、小茴香、桂皮、草果、丁香等香辛料为原料，经晾晒、分选、粉碎或不粉碎、筛选、添加（或不添加）食用盐、按一定比例混合、分装而成的固态复合香辛料调味品。

3.2 半固态调味料（含油型）

3.2.1 火锅调料（火锅底料、香锅调料）：以辣椒、食用植物油、食用动物油脂为主料，添加食盐、白砂糖、大蒜、葱、香辛料（八角、桂皮、花椒、丁香、胡椒、生姜等）为辅料，经粉碎、熬制、调配、灌装、杀菌、冷却、包装制成的非即食半固态调味料。

3.2.1 油大盘鸡调料：以辣椒、食用植物油、食用动物油脂为主料，添加豆瓣酱、食盐、白砂糖、大蒜、味精、冰糖、葱、香辛料（八角、桂皮、花椒、丁香、胡椒、生姜、人工种植的甘草等）为辅料，经粉碎、煮制、调配、灌装、杀菌、冷却、包装制成的非即食半固态调味料。

3.2.3 油辣椒：以辣椒、食用植物油为主料，添加食盐、大蒜、胡椒为辅料，经粉碎、油泼、调配、前杀菌、灌装、杀菌、冷却、包装制成的熟制油辣椒。

3.3 半固态调味料（不含油性）

3.3.1 番茄调味酱：以番茄干为原料，经精选、清洗、粉碎打磨、添加适量的水、食盐，均质、灌装、杀菌、包装而成的番茄调味酱。

3.3.2 辣椒调味酱：以辣椒干为原料，经挑选、清洗、粉碎打磨、添加适量的水、食盐，均质、灌装、杀菌、包装而成的辣椒调味酱。

4 技术要求

4.1 原辅料和卫生规范要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 香辛料：符合GB/T 15691、GB2762、GB2761、GB2763 的规定；

4.1.3 白砂糖、冰糖：符合GB 13104的规定。

4.1.4 食用盐：符合GB2721的规定。

4.1.5 食用植物油：符合 GB2716 的规定。

4.1.6 豆瓣酱：符合GB2712的规定。

4.1.7 味精：符合GB2720的规定。

4.1.9 生产用水：符合GB5749的规定。

4.1.10 番茄干、辣椒干：符合GB2762、GB2763的规定；

4.2 生产加工过程：符合 GB14881 的规定。

4.3 感官指标

符合表 1 的规定

表1 感官指标

项 目	感 官 指 标	检测方法
-----	---------	------

色泽	具有产品应有的色泽。	GB 31644
滋味、气味	具有产品特有的滋味气味，无异味，无异臭	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

4.4 理化指标

半固态调味料（含油）符合表 2 的规定；半固态调味料（不含油）符合表 3 的规定，固态香辛料符合表 4 的规定；

表2 半固态调味料（含油）理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重/(%) \leq	50.0	GB5009.3
氯化钠(以 Cl 计) % \leq	17.0	GB5009.44
酸价(以脂肪计)/(mg/g) \leq	5.0	GB5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) \leq	0.25	GB5009.227
总砷(以 As 计)/(mg/kg) \leq	0.5	GB5009.11
铅(Pb)/(mg/kg) \leq	0.8	GB5009.12
锡 ^a (Sn)/(mg/kg) \leq	250	GB5009.16
注：农药残留符合 GB2763 的规定 未添加食品添加剂 严于国标的指标为铅		

a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品

表3 半固态调味料（不含油）理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%) \leq	88.0	GB5009.3
氯化钠(以 Cl 计) % \leq	10.0	GB5009.44
总砷(以 As 计)/(mg/kg) \leq	0.5	GB5009.11
铅(Pb)/(mg/kg) \leq	0.8	GB5009.229
锡 ^b (Sn)/(mg/kg) \leq	250	GB5009.16
番茄红素含量 ^c (质量分数)/(mg/100g) \geq	3.0	GB/T 14215
注：农药残留符合 GB2763 的规定 未添加食品添加剂 b 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品 c 仅限于番茄调味酱 严于国标的指标为铅		

表4 固态香辛料理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%) ≤	25	GB5009.3
总灰分/(%) ≤	15	GB5009.4
酸不溶性灰分/(%) ≤	5	GB5009.4
总砷(以 As 计)/(mg/Kg) ≤	0.5	GB5009.11
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	2.8	GB5009.12
注：农药残留符合 GB2763 的规定 未添加食品添加剂 严于国标的指标为铅		

4.5 微生物指标

半固态调味料符合表5的规定

表5 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
微生物	符合罐头食品商业无菌要求	GB 4789.26
霉菌 ^a (视野), % ≤	50	GB 4789.15
a 仅限番茄调味酱		

5 检验规则

5.1 组批

同一批及同一品种原料(配料)、同一生产日期、同一班组生产的同一规格的产品为一个批次。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取样品为 2kg(不得少于 8 个独立包装),分成两份,一份为检样,一份为备检样。

5.3 出厂检验

产品按本标准逐批进行出厂检验且合格,发放产品合格证后方可出厂销售。

出厂检验项目为生产许可审查细则要求的出厂项目即:感官要求、干燥失重、氯化钠、水分、总灰分、商业无菌、水分及挥发物、酸值及过氧化值指标。

5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验,但在下列情况之一时也应进行型式检验:

- 新产品试制鉴定时;
- 停产半年以上,恢复生产时;
- 当原料、工艺有较大变动,可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- 国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为本标准规定的第 4 要求中除 4.1、4.2 项外的所有要求。

5.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物指标不合格，不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

标签符合 GB7718 、GB28050 的要求。包装应分内外包装，均应有明显标示，即：产品名称、配料表、净含量、生产许可证号、生产厂名、厂址、生产日期（或生产批号）、保质期、食用方法、产品标准代号、产地、联系方式及营养素含量。

6.2 包装

高温袋符合 GB/T 10004；普通塑料袋 GB9683 规定的要求；玻璃瓶符合 QB/T 4162；盖符合 GB/T 29335 的规定；内包装材料罐符合 QB/T 2763 的要求；包装用塑料瓶符合 GB13113 的规定，塑料桶符合 GB/T13508 的规定，瓶、桶盖符合 GB/T17876 的规定外包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T6543 规定要求，包装规格按用户要求规格包装；包装储运标志符合 GB/T191 的规定。

6.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

6.4 贮存

应贮存在干燥、通风、防潮、防蝇、防鼠、防污染。库温为常温，相对湿度不超过75%的库房内，产品堆放不得与地面及墙体直接接触。须离地离墙20cm架空堆放，高度以包装物受压不变形为宜。

7 保质期

在本标准规定的常温条件下，单一（复合）固态香辛料保质期24个月；其它18个月。。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	调味料	标准主要起草人	艾海提·艾买
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>焉耆其倩食品有限公司对调味料市场进行调研，结合消费者对酒产品的不断需求，经反复的试验，研发了该产品。</p> <p>为确保产品质量，我公司结合产品特点，依据 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》，起草并制定了严于国标的本企业标准，上报卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>食品原料：香辛料：符合 GB/T 15691、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。 白砂糖、冰糖：符合 GB 13104 的规定。食用盐：符合 GB2721 的规定。 食用植物油：符合 GB2716 的规定。生产用水：符合 GB5749 的规定。 番茄干、辣椒干：符合 GB2762、GB2763 的规定；</p> <p>生产工艺：以孜然、花椒、辣椒干、胡椒、姜片、八角、小茴香、桂皮、草果、丁香等香辛料为原料，经晾晒、分选、粉碎或不粉碎、筛选、按一定比例混合、分装而成的复合香辛料调味品。</p> <p>以辣椒、食用植物油为主料，添加食盐、白砂糖、大蒜、葱、香辛料为辅料，经粉碎、熬制、调配、灌装、杀菌、冷却、包装制成的非即食半固态调味料。</p> <p>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</p> <p>依据 GB/T15691 制定酸不溶性灰分$\leq 5\%$；依据 GB/T 20293 制定半固态调味料的酸价、过氧化值指标；依据产品实际制定半固态调味料的干燥失重、氯化钠指标。</p> <p>依据 GB2762 制定半固态调味料（含油和不含油）铅(Pb)$\leq 0.8\text{mg/kg}$，固态香辛料铅(Pb)$\leq 2.8\text{mg/kg}$；总砷(以 As 计)$\leq 0.5\text{mg/kg}$；锡$\leq 250\text{mg/kg}$；依据 GB7098 制定商业无菌。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>水分按 GB5009.3 规定的方法检测。氯化钠：按 GB5009.44 规定的方法检测。 总砷：按 GB5009.11 规定的方法检测。铅：按 GB5009.12 规定的方法检测。 酸价：按 GB5009.229 规定的方法检测；过氧化值：按 GB5009.227 规定的方法检测 锡：按 GB5009.16 规定的方法检测。净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的的方法检测。</p>			

<p>验证情况：经验标检测，指标符合企业标准的要去</p>
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>依据 GB2762 制定半固态调味料铅(Pb) $\leq 0.8\text{mg/kg}$，固态香辛料铅(Pb) $\leq 2.8\text{mg/kg}$；总砷(以 As 计) $\leq 0.5\text{mg/kg}$；锡 $\leq 250\text{mg/kg}$；依据 GB7098 制定商业无菌。</p>
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>本标准严于食品安全国家标准的指标为铅；通过对原料和加工设备的严格控制和管理达到产品铅(Pb) 调味料（香辛料除外） $\leq 0.8\text{ mg/kg}$ ， 固态香辛料 $\leq 2.8\text{ mg/kg}$。</p>
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>标准经 在新疆卫生监督网公示， （可另附页说明）</p>

