

Q/NMMX

内蒙古蒙香调味食品有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q1 60323S-2018 有效期至: 2021年7月12日

Q/NMMX 0006S—2018

烧烤调味粉料



2018-07-06 发布

2018-07-16 实施

内蒙古蒙香调味食品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古蒙香调味食品有限公司提出。
本标准由内蒙古蒙香调味食品有限公司起草。
本标准由内蒙古蒙香调味食品有限公司批准。
本标准起草人：吕书香。

烧烤调味粉料

1 范围

本标准规定了烧烤调味粉料的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、熟芝麻、辣椒粉、黄豆粉、孜然、蒜粉、黑胡椒粉为原料，经选料、粉碎、配料、混合、灌装、包装等工艺制成的烧烤蘸食的调味料。

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/T 317 白砂糖

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5461 食用盐

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 7901 黑胡椒

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 22267 孜然

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10513 牛肉粉调味料

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 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.5 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.6 熟芝麻：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.7 黑胡椒粉：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.8 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.9 辣椒粉：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.10 黄豆粉、蒜粉：应符合相应食品安全标准的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈产品应有的色泽，色泽均匀。
滋味、气味	具有原辅料混合后应有的滋气味，无异味。
组织状态	呈粉末或颗粒状，无正常视力可见外来异物。

3.3 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，%	≤ 10.0

3.4 污染物限量

- 3.4.1 污染物限量中“铅”指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8

- 3.4.2 其它污染物限量应符合 GB 2762 中调味品的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761中调味品的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.7 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	采用方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
致病菌	应符合 GB 29921 中即食调味品的规定。			
^a 样品的分析与处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。				

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

取试样 2 袋倒入白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味、品尝其滋味。

5.2 理化指标检验

水分：按GB 5009.3规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

5.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

5.5 微生物指标检验

5.5.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.5.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。

5.5.3 致病菌：按 GB 29921 中规定的方法检验。

5.6 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以一次投料、同一生产条件下生产的产品为一批。

6.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽样12袋（抽样基数不少于200袋），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

6.3 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、配方、关键工艺较大变化时；
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部检验项目。

6.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品。检验结果如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全标准的规定。

7.2.2 包装应封装严密，不得有破漏现象。

7.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

7.5 保质期

产品的保质期不少于6个月。



