

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: Q150374S-2018 有效期至: 2021年7月12日

Q/NMMX 0004S—2018

香辛料复合调味料



2018-07-07 发布

2018-07-09 实施

内蒙古蒙香调味食品有限公司

发布

香辛料复合调味料

1 范围

本标准规定了香辛料复合调味料的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以八角、茴香、花椒、豆蔻、砂仁、肉桂、橘皮、月桂叶、草果、白胡椒、干辣椒、红枣、山奈、丁香中几种为原料，经选料、配料、混料、包装等工艺制成的香辛料复合调味料。

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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB/T 5835 干制红枣

GB/T 6388 运输包装收发货标志

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 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/T 22305.1 小豆蔻 第1部分：整果荚

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30382 辣椒

GB/T 30387 月桂叶

GB/T 30391 花椒

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 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

- 3.1.2 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.3 豆蔻：应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 3.1.4 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.5 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.6 干辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.7 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.8 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.9 茴香、砂仁、肉桂、陈皮、草果、山奈：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	呈所加原料固有的色泽，色泽自然。
滋味、气味	具有所加香辛料混合后固有的滋、气味，无霉变及其它不良异味。
组织状态	呈香辛料固有的形态，无虫蛀、霉变，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，%	≤ 14.0
总灰分，%	≤ 10.0
酸不溶性灰分，%	≤ 5.0

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	≤ 2.4

3.4.2 其它污染物限量应符合 GB 2762 中调味品项下香辛料类的规定。

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。

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

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.2.2 总灰分、酸不溶性灰分：按 GB 5009.4 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 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、同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽取12个包装，样品分成2份，1份检验，1份备查。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经本公司质检部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并附产品检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

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也应及时进行型式检验：

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

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

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；检验项目中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽取2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 产品标签应按 GB 7718、GB 28050 的规定执行。

7.1.2 产品包装箱上除标明产品名称、制造者的名称和地址外，还须标出单位包装的净含量和总数量。

7.1.3 涉及到的运输包装收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。

7.2.2 包装应封装严密，无破损现象。

7.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发的物品混装、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

7.5 保质期

产品保质期不少于6个月。