上 海 市 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/SBAU0005S-2018

香辛料及其调味品制品

2018-08-15 发布　　2018-09-15 实施

上海塞翁福农业发展有限公司 发布

前　言

本标准格式根据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准中指标的制定主要参考 GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》的规定进行编写。

本标准由上海塞翁福农业发展有限公司提出，地址：上海市奉贤区奉贤经济开发区生物科技园区高丰路 666 号。

本标准起草单位：上海塞翁福农业发展有限公司。

本标准主要起草人：林澄清、陈小云。

香辛料及其调味品制品

1 范围

本标准规定了香辛料及其调味品制品的定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以GB/T 12729.1《香辛料和调味品 名称》所列的香辛料（罂粟除外）：八角（大料）、孜然（枯茗）、丁香、小茴香、香叶（月桂叶）、花椒、辣椒、桂皮等为原料，经混合或者不混合，包装而成的非即食香辛料及其调味品制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定

GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定（蒸馏法）

GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定

GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件

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第75号令（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局第102号令（2009） 《食品标识管理规定》

3 定义

香辛料

以GB/T 12729.1《香辛料和调味品 名称》所列香辛料（罂粟除外）：八角（大料）、孜然（枯茗）、丁香、小茴香、香叶（月桂叶）、花椒、辣椒、桂皮等为单一原料，包装而成的非即食香辛料。

香辛料调味品

以2种或者多种香辛料为原料，经混合配制而成的非即食调味品制品。

4 要求

4.1 原料要求

各种原料应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染，具有该原料应有的色泽，天然芳香味或辛辣味，且符合相应的标准和有关规定。

4.2 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	具有该产品应有的色泽。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味。
组织形态	无虫蛀、无霉变、无腐烂。

4.3 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
杂质（外来物含量）/%	≤	2
总灰分/%	≤	10
酸不溶性灰分/%	≤	5

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

随机抽取样品10g，平铺于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、形态，闻其香味，并取少许放于口中，仔细品尝其滋味，对照本标准规定作出评价。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB/T 12729.6 规定的方法测定。

5.2.2 杂质

按 GB/T 12729.5 规定的方法测定。

5.2.3 总灰分

按 GB/T 12729.7 规定的方法测定。

5.2.4 酸不溶性灰分

按 GB/T 12729.9 规定的方法测定。

5.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目为：感官要求、杂质、水分、净含量。

6.2 型式检验

6.2.1 有下列情况之一时应进行型式检验。

a） 新产品试制鉴定；

b） 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时；

c） 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d） 正常生产每半年或长期停产三个月后，恢复生产时；

e） 国家相关监督机构提出要求时。

6.2.2 型式检验的项目包括本标准要求中的全部项目。

6.3 组批

以同一产地、同一原料、同一生产日期、同一干制工艺生产加工的产品为一批。

6.4 取样方法

取样方法按 GB/T 12729.2 的规定。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项检验结果不符合本标准要求时，可对原批次产品加倍抽样复检，判定以复检结果为准，若复检结果仍有一项或一项以上项目不符合本标准的要求时，则判定该批产品为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标签应标注产品名称、净含量、生产日期、保质期、生产厂名、厂址、执行标准等，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器和材料应符合相应的食品卫生标准和有关规定。外包装应封装严密，外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定，内包装容器材料应符合 GB 9683 的有关规定。

7.2.2 包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害。

7.3 运输

运输工具及车辆应符合卫生要求，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件之下，自生产之日起，产品的保质期不低于9个月。