

备案编号：323635S-2019

备案日期：2019-12-20



Q/TZLH

泰州市联横食品有限公司企业标准

Q/TZLH 0001S-2019

代替 Q/TZLH 0001S-2019

## 香辛料调味品及其制品系列

2019-11-25 发布

2020-01-03 实施

泰州市联横食品有限公司发布

## 前 言

本标准是对原标准 Q/TZLH 0001S-2019（备案号：320841S-2019）的修订。

本标准与原标准的主要差异：

——更新了规范新引用文件；

——将香辛料调味品及其制品系列铅指标调整为铅（以 Pb 计） $\leq 2.9$  mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中调味品（香辛料类）的铅（以 Pb 计） $\leq 3.0$  mg/kg 的规定。

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构与编写》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，部分参照了 GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》及《调味品产品生产许可证审查细则（2006 版）》的有关规定。

本标准由泰州市联横食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：王杰。

本标准于 2019 年 3 月 10 日发布，2019 年 11 月 25 日第一次修订。

# 香辛料调味品及其制品系列

## 1 范围

本标准规定了香辛料调味品及其制品系列的分类及命名、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以 GB/T 12729.1 及 GB/T 21725 所列香辛料（罂粟除外）为原料，添加或不添加大米、橘皮（陈皮）、食用淀粉，经挑选、清理、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、搅拌或不搅拌、包装而成的香辛料调味品及其制品系列（以下简称产品）。

## 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 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 21725 天然香辛料 分类
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- 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（2005）第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 中华人民共和国药典（2015 年版一部）

## 3 分类及命名

### 3.1 粉状产品

3.1.1 产品按配料不同分为香辛料调味品系列（单一型香辛料调味品系列、复合型香辛料调味品系列）、

香辛料调味品制品系列。

3.1.1.1 单一型香辛料调味品由单一香辛料制成，产品命名规则为“产品所用原料的名称+粉或调味料”，如由八角制成的调味品命名为八角粉。

3.1.1.2 复合型香辛料调味品由两种或两种以上香辛料混合制成，添加或不添加橘皮（陈皮）、产品命名规则为“产品最终呈味特性或用途+粉”，如由姜黄、橘皮（陈皮）、小茴香、辣椒、白胡椒、芫荽、山奈、高良姜制成的调味品命名为咖喱粉。

3.1.1.3 香辛料调味品制品由香辛料和非香辛料混合制成，产品名称由该产品所用主体香辛料或产品最终呈味特性加粉制品命名，示例：由生姜、大米制成的调味品制品命名为生姜粉制品。

## 3.2 粒、片状产品

终产品呈粒、片状的香辛料调味品，命名规则为以香辛料调味品名称加或不加粒、片、碎命名。

3.3 按产品的使用目标食品类别不同分为即食型和非即食型。

## 4 要求

### 4.1 原辅料

4.1.1 GB/T 12729.1 及 GB/T 21725 中所列香辛料（罂粟除外）：应符合 GB 2762、GB 2763 及 GB/T 15691-2008 中 5.1 的规定。

4.1.2 大米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 橘皮（陈皮）：应符合 GB 2762、GB 2763 及中华人民共和国药典（2015 年版一部）的规定。

4.1.4 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

### 4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

| 项 目   | 指 标                |
|-------|--------------------|
| 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。 |
| 组织状态  | 呈均匀的粉状、粒状或片状，无结块。  |
| 杂质    | 无正常视力可见杂质。         |

### 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, g/100g  | ≤ 14.0                                  |
| 总灰分, g/100g | ≤ 20 (限芫荽、芹菜籽、香旱芹、细叶芹、欧芹、芹菜)<br>12 (其他) |

表 2 理化指标 (续)

|                  |   |     |
|------------------|---|-----|
| 酸不溶性灰分, g/100g   | ≤ | 5.0 |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 2.9 |

#### 4.4 微生物指标 (适用于即食型产品)

即食型产品微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目            | 指 标 |        |   |        |
|----------------|-----|--------|---|--------|
| 菌落总数, CFU/g    | ≤   | 30 000 |   |        |
| 大肠菌群, MPN/100g | ≤   | 90     |   |        |
| —              |     | n      | c | m      |
| 沙门氏菌           |     | 5      | 0 | 0/25g  |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g |     | 5      | 2 | 100    |
|                |     |        |   | M      |
|                |     |        |   | 10 000 |

#### 4.5 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局 (2005) 第 75 号令的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官指标

随机抽取样品 10g, 平铺于清洁的白磁盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽, 闻其味道, 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 5009.3 中规定的方法进行。

##### 5.2.2 总灰分、酸不溶性灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

##### 5.2.3 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

#### 5.3 微生物指标

##### 5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

##### 5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 中规定的方法进行。

### 5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 中规定的方法进行。

### 5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中规定的方法进行。

## 5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

## 6 检验规则

### 6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

### 6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

6.2.2 即食型产品出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数及大肠菌群，非即食型产品出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分及酸不溶性灰分。

### 6.3 型式检验

6.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源、生产工艺发生改变可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差别时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

6.3.2 型式检验的项目为本标准要求中除 4.1 的全部项目。

### 6.4 组批与抽样

6.4.1 产品以同一天、同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一批。

6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 6 袋（瓶），不小于 500g（净含量允差检验样本除外）。

6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 12 袋（瓶），不少于 1kg（净含量允差检验样本除外）。

### 6.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

## 7 标志、包装、运输、贮存

## 7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、体积、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

## 7.2 包装

7.2.1 产品包装可分为瓶装、袋装等，各种包装材料应符合食品卫生要求。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，外包装内附有产品合格证。

## 7.3 运输

运输工具及车辆符合卫生要求，要保持清洁、干燥，不得与有毒有害、有异味的物品混运，运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

## 7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库，并应离地离墙，不得与有毒有害、有异味物品一起混存。

## 8 保质期

产品在符合本标准规定的储运条件下，自生产之日起保质期为 18 个月。