



411419S-2018



柘城县恒星食品有限公司企业标准

Q/ZHS 0001S-2018

香辛料调味料

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

柘城县恒星食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由柘城县恒星食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘永安、程慧、朱艳。

H N

Q B

香辛料调味料

1 范围

本标准规定了香辛料调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜辣椒、干辣椒、脱水大蒜片中的一种或几种为原料，经清洗或不清洗、烘干或不烘干、粉碎、包装加工而成的非即食香辛料调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜辣椒应符合新鲜、无腐烂、无污染和 GB 2762、GB 2763 的要求。

2.1.2 脱水大蒜片应符合 GB 8861 的规定。

2.1.3 干辣椒应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	试验方法
性 状	具有本品应有的性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有原料特有气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，% \leq	14	GB 5009.3
总灰分，% \leq	10	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g \leq	5.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计），mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	2.5	GB 5009.12
*本表中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒、干辣椒、脱水大蒜片中的一种或几种为原料，经清洗或不清洗、烘干或不烘干、粉碎、包装加工而成的非即食香辛料调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 15691 《香辛料调味品通用技术条件》的要求制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了香辛料调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

柘城县恒星食品有限公司