

辽宁省丹东市食品安全企业标准备案
2106 0001 S - 2023 号
标准有效期截止至 年 月 日
2106020019349

Q/DSS

丹东孙世馨食品有限公司企业标准

Q/DSS 0003S-2023

复合香辛调味料

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2023-01-03 发布

2023-02-03 实施

丹东孙世馨食品有限公司 发布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标根据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》和 GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》制定，其他指标依据产品实测值制定。其中铅的限量指标严于国家标准。

本标准由丹东孙世馨食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张艳、刘长林。

本标准属首次发布。



复合香辛调味料

1 范围

本标准规定了复合香辛调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以香辛料（花椒、八角、高良姜、甘草、月桂、白胡椒、桂皮、草果、山奈、肉豆蔻、丁香、小茴香、小豆蔻、砂仁）、陈皮、白芷为原料，经过前处理、挑选、粉碎、混合、调配及包装工艺加工制成的非即食复合香辛调味料。供食品熟制加工过程中使用。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料与制品
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 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 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 19618 甘草
- 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 30381 桂皮
- GB/T 30387 月桂叶
- GB/T 30391 花椒
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 32727 肉豆蔻
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》（一部）

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 花椒：应符合 GB/T 30391、GB/T 12729.1、GB/T 15691 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 八角：应符合 GB/T 7652、GB/T 12729.1、GB/T 15691 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.3 甘草：应符合 GB/T 19618、GB/T 12729.1、GB/T 15691 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.4 月桂：应符合 GB/T 30387、GB/T 12729.1、GB/T 15691 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.5 白胡椒：应符合 GB/T 7900、GB/T 12729.1、GB/T 15691 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.6 桂皮：应符合 GB/T 30381、GB/T 12729.1、GB/T 15691 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.7 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727、GB/T 12729.1、GB/T 15691 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.8 丁香：应符合 GB/T 22300、GB/T 12729.1、GB/T 15691 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.9 小豆蔻：应符合 GB/T 22305.1、GB/T 12729.1、GB/T 15691 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.10 高良姜、草果、山奈、小茴香、砂仁：应无虫害、无霉变、无异味、无污染、无杂质，并应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 和 GB 2762、GB 2763 及国家食品安全要求的有关规定。
- 3.1.11 陈皮：应符合《中华人民共和国药典》（一部）和 GB 2762、GB 2763 及国家食品安全要求的有关规定。
- 3.1.12 白芷：应符合《中华人民共和国药典》（一部）和 GB 2762、GB 2763 及国家食品安全要求的有关规定。
- 3.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
组织形态	呈粉末状，无霉变和结块现象	GB 31644
色 泽	呈淡褐色，色泽均匀一致	
滋、气味	具有香辛料特有的滋、气味，无异味，无异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/（%）	≤ 14	GB 5009.3

表 2 理化指标 (续)

项 目	指 标	检验方法
总灰分/(%) ≤	10	GB 5009.4
酸不溶性灰分/(%) ≤	5	GB 5009.4
无机砷 ^a (以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	2.8	GB 5009.12

注: a 可先测定总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。按照本标准生产的产品及生产加工过程中,不添加和使用非食用物质,不滥用食品添加剂。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 的规定检验。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验收供方提供的食品质量安全合格证明文件,合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

同一原料产地、同一班次、同一条生产线、同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一组批。

4.2.2 抽样

按批进行随机抽样,抽样基数不得少于 200 包,随机抽取 12 包。样品分成两份,一份检验,一份备查。

4.3 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

4.4 出厂检验

4.4.1 每批产品出厂前,应由生产企业质检部门按本标准规定进行检验,检验合格并签发合格证的产品方可出厂。

4.4.2 出厂检验项目:感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分、净含量。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

4.5.2 型式检验每半年进行一次,有下列情况应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产6个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.6 判定规则

4.6.1 检验项目全部符合本标准的规定,判该批产品为合格产品。

4.6.2 检验项目如有一项以上(含一项)不合格,应在同批产品中加倍抽样复验,以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格,则判该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家食品安全相关规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合国家食品安全要求及有关规定。产品零售包装单元的内包装采用复合食品包装袋,应符合 GB 4806.7、GB 9683 中食品包装材料的规定。包装应牢固,封口应严密。运输包装为瓦楞纸板箱,应符合 GB/T 6543 和有关规定。

5.3 运输

运输工具应洁净、卫生。产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装。搬运时应轻拿轻放,不得挤压。运输过程中应防雨、防潮、防热。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、干燥、阴凉、通风的库房内。严禁露天存放、日晒、雨淋或靠近热源。产品不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混贮、混放。

底层产品应有垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

保质期：在本标准要求的贮运条件下，产品自生产之日起，常温下保质期为 18 个月。
