

ICS 67.220.10

X 66

备案号: J003765-2018



# Q/ZZH

## 重庆致中和调味食品有限公司企业标准

Q/ZZH 0001 S—2018

### 复配调料



2018-10-22 发布

2018-11-01 实施

重庆致中和调味食品有限公司 发布



## 前 言

本标准依据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》起草规则起草。

本标准由重庆致中和调味食品有限公司提出。

本标准起草单位：重庆致中和调味食品有限公司。

本标准主要起草人：李采艳

本标准批准人：邹骏

本标准于2018年10月17日首次发布。

本标准备案有效期为3年。



# 复配调料

## 1 范围

本标准规定了复配调料的术语及定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用动植物油、香辛料、豆瓣、酱腌菜、泡萝卜、食用盐、味精等中的几种或多种为主要原料，添加或不添加榨菜、芽菜、黄豆酱、白砂糖等，经预处理、配制而成的调料包，配以酱料包、油料包、粉料包、干料包中的一种或几种辅料包，分料包装、复配而成的非即食复配调料。

## 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 15691 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
- 国家质量技术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 术语及定义

### 3.1 酱料包

以泡辣椒、植物油、食用盐、味精等中的两种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、香辛料、水等，经预处理、配制、包装而成的酱料包。

### 3.2 油料包

以植物油等为主要原料，添加或不添加香辛料等，经浸提或炒制、过滤或不过滤、包装而成的油料包。

### 3.3 粉料包

以淀粉为主要原料，添加或不添食用盐等，经预处理、混合、包装而成的粉料包。

### 3.4 干料包

以辣椒、花椒为主要原料，添加或不添加芝麻等，经预处理、烘炒、粉碎或不粉碎、包装而成的干料包。

## 4 要求

### 4.1 原辅料

#### 4.1.1 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

#### 4.1.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

#### 4.1.3 味精

应符合GB 2720的规定。

#### 4.1.4 香辛料

应符合GB/T 15691的规定及国家相关规定。

#### 4.1.5 其它原辅料

其他原辅料应符合国家相关标准及有关规定。

### 4.2 感官要求

产品经混合后应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽和外观	具有产品应有的色泽和外观	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
气味与滋味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 4.3 理化指标

产品经混合后应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.5	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

<sup>a</sup> 仅限于添加食用动植物油的产品。

#### 4.4 农药残留量

应符合GB 2763及国家有关规定和公告。

#### 4.5 兽药残留量

应符合国家有关规定和公告。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的国家标准和公告的规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760和相关公告的规定。

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按照JJF 1070的方法。

#### 4.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

产品出厂前，由公司质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于1kg，样品分为2份，1份供检验用，1份供复检备用。型式检验加倍抽样。

#### 5.3 检验分类

##### 5.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、酸价、过氧化值、净含量。产品应经公司质检部门逐批检验合格后方可出厂。

##### 5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准 4.2、4.3、4.7 中规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

#### 5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。

## 6 标志、标签、包装、运输和贮存

### 6.1 标志、标签

应符合 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 6.2 包装

应符合食品安全标准及有关规定。

### 6.3 运输和贮存

应符合 GB 31621 规定。

---

