

ICS 67.220.10

CCS X 66

团体标准

T/ZZFSA 005-2021

香辛料调味品

Spices and condiments

(征求意见稿)

2021-xx-xx 发布

2021-xx-xx 实施

郑州市食品安全协会 发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本标准由郑州市食品安全协会提出并归口。

本标准起草单位：……。

本标准主要起草人：……。

本标准首次发布。

香辛料调味品

1 范围

本标准规定了固态香辛料调味品的定义、技术要求和检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于以植物性香辛料为主要原料或配以其他辅料加工而成的呈固态状的香辛料调味品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所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 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 食品中最大农药残留限量
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1

香辛料 *spices*

用于食品加香调味，能赋予食品以香、辛、辣等风味的植物性产品。

3.2

香辛料调味品 *spices and condiments*

以香辛料为主要原料，添加或不添加辅料制成的香辛料调味品。

3.3

单一型香辛料调味品 single spices and condiments

以单一香辛料为主要原料，添加或不添加辅料制成的香辛料调味品。

3.4

复合型香辛料调味品 compound spices and condiments

以两种或两种以上香辛料为主要原料，添加或不添加辅料制成的香辛料调味品。

3.5

即食类香辛料调味品 ready to eat spicy condiments

用于蘸食、佐餐、冲调、腌渍等用途，可以直接食用的香辛料调味品。

3.6

非即食类香辛料调味品 spicy non ready to eat condiments

用于冲调加热、烹饪加热(烧烤、油炸、蒸煮等)用途，非直接食用的香辛料调味品。

4 分类

4.1 按产品原料，可分为单一型香辛料调味品和复合型香辛料调味品。

4.2 按食用方式，可分为即食类香辛料调味品和非即食类香辛料调味品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 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	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅	
状态	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在，无霉变，无正常视力可见外来异物	

5.3 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	检验方法
水分, %	≤ 14	GB 5009.3
总灰分, %	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分, %	≤ 5	GB 5009.4
食盐 ^a (以NaCl计), g/100g	≤ 50	GB 5009.44
^a 仅限于添加食盐的产品。		

5.4 微生物限量

5.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定

5.4.2 即食类产品微生物限量应符合表 3 的规定

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^b 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
^b 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.5 真菌毒素限量和污染物限量

5.5.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.5.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.7 食品添加剂和食品营养强化剂

5.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家卫生健康委员会相关公告的规定。

5.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.8 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

6.2 抽样方法和数量

6.2.1 出厂检验时，从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及备检样品的需要。

6.2.2 型式检验时，从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目需要。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品需经检验部门逐批检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）。

6.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、关键设备或关键工艺有重大变动，可能影响食品质量安全时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 国家有关监管部门提出时；
- e) 其他。

6.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定：

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，使用备检样品或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该批次产品为合格产品，若复检项目仍不合格，则判定为不合格。

7 标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 和有关规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合国家和相关标准的规定。

7.3 运输和贮存

应符合 GB 14881 的规定。

7.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

8 其他

食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。
