

T/HSKX

湖北省食品科学技术学会团体标准

T/HSKX 004—2021

山胡椒糟制产品
品质质量标准

Standard for Quality and Quality of Zao-Linderae Glaucae Fructus

(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

湖北省食品科学技术学会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	1
4.1 原辅料要求	1
4.2 感官要求	2
4.3 理化指标要求	2
4.4 污染物的限量	2
4.5 微生物限量	3
4.6 净含量	3
5 试验方法	3
5.1 感官检验	3
5.2 理化指标检验	3
6 检验规则	3
6.1 总则	3
6.2 检验类别	3
6.3 组批	4
6.4 抽样	4
6.5 判定规则	4
7 标签、包装、运输与贮存	4
7.1 标签	4
7.2 包装	4
7.3 运输	5
7.4 贮存	5

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由湖北民族大学提出。

本标准由湖北省食品科学技术学会归口管理。

本标准起草单位：湖北民族大学，湖北凤头食品有限公司；

本标准主要起草人：程超、田成、罗凯、莫开菊、汪兴平、田延富。

本标准实施应用中的疑问，可咨询湖北省食品科学技术学会，联系电话：027-87282187，邮箱：hbifst@mail.hzau.edu.cn；湖北民族大学，联系电话（管理部门）：0718-8439554-802，邮箱（管理部门）：77416757@qq.com。

对本标准的有关修改意见建议请反馈至湖北省食品科学技术学会，联系电话：027-87282187，邮箱：hbifst@mail.hzau.edu.cn；湖北民族大学，联系电话（第一起草人）：0718-8439741，邮箱（第一起草人）：1013074928@qq.com。

山胡椒糟制产品品质质量标准

1 范围

本标准规定了山胡椒的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于符合本标准3中规定的产品。

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，仅所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（包括所有修改单）适用于本文件。

GB2716 食用植物油卫生标准

GB 2721 食用盐卫生标准

GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂食用标准

GB/T5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则

国家治理监督检验检疫总局 [2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

山胡椒糟制品：以山胡椒为主要原（辅）料，配合生姜、辣椒、藟头、大蒜、玉米粉、米粉等，经食用盐、白色酱油或白色醋调味和/或发酵而成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 山苍子

山苍子应新鲜，绿色，原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760中腌渍的蔬菜或发酵蔬菜制品的规定。

4.1.5 其它原辅料

质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 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	黄绿色或允许20%的黑变	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	无异味、无异嗅	
状态	无霉变、无霉斑白膜，无正常视力可见的外来异物	

4.3 理化指标要求

理化指标应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	指标
食用盐（以氯化钠计）/（g/100g） $\leq$	5.0
总酸（以乳酸计）/（g/100g） $\geq$	0.1

4.4 污染物的限量

污染物限量应符合GB2762中的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合GB29921中的规定。

4.5.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b (CFU/g)	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
a 样品的采样和处理按GB4789.1 执行					
b 不适用于非灭菌发酵型产品。					

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

在自然光线条件下,观察容器密封情况、外观,并将内容物倒入洁净的白色瓷盘中,用肉眼观察其色泽、状态,嗅其气味,尝其滋味,其结果应符合表1的规定。

5.2 理化指标检验

5.2.1 固形物

按JJF1070规定的方法测定。

5.2.2 食盐

按GB/T5009.54规定的方法测定。

5.2.3 总酸

按GB/T5009.54规定的方法测定。

5.3 净含量

按JJF1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 总则

产品由企业质检部门按本标准规定检验，合格产品方可出厂。

6.2 检验类别

检验分出厂检验和型式检验

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品应进行出厂检验。

6.2.1.2 出厂检验项目为：感官、净含量、理化指标，相关法规要求的其他项目。

6.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目和相关法规要求的其他项目。型式检验每半年一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验。

- a) 停产超过6个月，恢复生产时；
- b) 正式生产后，原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 对质量有争议，需要仲裁时；

6.3 组批

同一天生产的同一品种的产品为一批。

6.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取6瓶（袋），分别做感官、净含量、理化检验、相关法规要求的其他项目和留样。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时判定为合格品。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有不符合本标准，可加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准，判为不合格品。

7 标签、包装、运输与贮存

7.1 标签

销售包装标签按GB 7718、GB28050的规定执行。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

7.4 贮存

应贮存于阴凉、通风、干燥、防鼠防虫的设施，不得与有毒、有害、有异味的物质混贮，未灭菌销售需冷藏的应采用冷链保存、销售。
