

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/FLCCX

抚顺市绿色餐饮厨艺协会团体标准

T/FLCCX 002—2023

抚顺麻辣拌料

Fushun spicy sauce

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023 – XX – XX 发布

2023 – XX – XX 实施

抚顺市绿色餐饮厨艺协会 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。

本文件由抚顺市绿色餐饮厨艺协会提出。

本文件由抚顺市绿色餐饮厨艺协会归口。

本文件起草单位：抚顺市粮油检验监测中心、抚顺市绿色餐饮厨艺协会、抚顺市食品检验检测中心、抚顺正兴德餐饮管理有限公司、盛京财道（辽宁）经贸有限公司、抚顺溢味道麻辣拌有限责任公司。

本文件主要起草人：高晓杉、张兴国、高冬、王欣婷、王冠宇、宋晓光、杨国兴、张兴民、陈玉友、戚冰、吴雷、赵波、王福海、邢恩軻、张文博峰、李克庆、付佐栋。

抚顺麻辣拌料

1 范围

本标准规定了抚顺麻辣拌料的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用植物油、食醋、绵白糖、白胡椒粉、鸡粉调味料、麻辣鲜调味料、食用盐、味精、辣椒、芝麻、孜然、花生、生姜、大葱、洋葱、花椒、八角为原料，经原料预处理、调配、炸油、熬制、搅拌、晾凉、包装工艺制成的即食抚顺麻辣拌料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 1445 绵白糖
GB/T 1532 花生
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
GB 2720 食品安全国家标准 味精
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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷与无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB/T 5461 食用盐
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 11761 芝麻
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22267 孜然

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30391 花椒
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 NY/T 1071 洋葱
 NY/T 1835 大葱等级规格
 Q/ZWST 0009S 驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司企业标准 麻辣鲜调味料
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 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》
 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

抚顺麻辣拌料 Fushun spicy sauce

以食用植物油、食醋、绵白糖、白胡椒粉、鸡粉调味料、麻辣鲜调味料、食用盐、味精、辣椒、芝麻、孜然、花生、生姜、大葱、洋葱、花椒、八角为原料，经原料预处理、调配、炸油、熬制、搅拌、晾凉、包装工艺制成的即食抚顺麻辣拌料。

4 原辅材料和技术要求

4.1 原辅料要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

- 4.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.2 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.3 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.1.4 白胡椒粉：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.5 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.6 麻辣鲜调味料：应符合 Q/ZWST 0009S 的规定。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.9 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.10 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.11 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.12 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.13 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.14 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.15 大葱：应符合 NY/T 1835 的规定。
- 4.1.16 洋葱：应符合 NY/T 1071 的规定。

4.1.17 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.18 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

4.1.19 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

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	具有该类产品特有的色泽	在自然光线下将样品平摊于白瓷盘内，目测色泽、组织形态、杂质。通过品尝和嗅闻，检查其滋、气味
滋、气味	香辣浓郁，无不良滋气味，具有该类产品特有的滋味	
组织形态	粘稠状半固体	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标要求

理化指标要求应符合表2的规定

表2 理化指标要求

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤50	GB 5009.3
氯化物(以Cl ⁻ 计)/(%)	≤20	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤5.0	GB 5009.22

4.4 微生物指标要求

微生物指标要求应符合表3的规定

表3 微生物指标要求

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定，均以/25g表示)				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/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

4.7 农药最大残留限量

应符合GB 2763 的规定。

4.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定方法测定。

4.9 生产加工过程

应符合GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业的质量检验部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

5.2 组批

同一批投料、同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

5.3 抽样

从每批次产品中随机抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业的质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、氯化物、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，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设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督部门提出要求时。

5.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料有关标准规定。产品的内包装应采用符合GB 9683标准规定的复合食品包装袋或符合GB 4806.7标准规定的塑料袋（瓶）包装。包装牢固，密封好，无渗漏。外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定，捆扎应牢固，箱内应附有产品合格证。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，运输过程中避免日晒、雨淋。

6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存于常温下阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为 6 个月。
