

团 体 标 准

T/ TSSP 040—2023

花椒复合调味料

2023 - 12 - 08 发布

2023 - 12 - 15 实施

贵州省特色食品产业促进会 发布

目 次

前 言2

1 范围3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 4

3.1 香辛料4

3.2 复合型固态调味料 4

4 分类4

5 技术要求4

5.1 原辅料要求 4

5.2 感官要求5

5.3 理化指标5

5.4 微生物限量 6

5.5 其他污染物限量 6

5.6 真菌毒素限量 6

5.7 食品添加剂 6

5.8 净含量6

5.9 食品生产加工过程的卫生要求 6

6 检验规则6

6.1 组批6

6.2 抽样6

6.3 出厂检验6

6.4 型式检验7

6.5 判定规则7

7 标签、标志、包装、运输、贮存 7

7.1 标签、标志 7

7.2 包装7

7.3 运输7

7.4 贮存7

7.5 保质期7

前 言

本文件依据 GB/T 1.1《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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由贵州大学、贵州玄德生物科技股份有限公司提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：贵州大学、贵州玄德生物科技股份有限公司、晴隆玄德花椒产业发展有限公司。

本文件主要起草人：任廷远、秦礼康、陆龙发、周文静、聂渝、李室权。

花椒复合调味料

1 范围

本文件规定了花椒复合调味料的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签标志、包装、贮存、运输、贮存及保质期。

本文件适用于花椒复合调味料生产、检验和贮存。

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；不注明日期的引用文件，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 317 白砂糖

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 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 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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 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

GB/T 30391 花椒

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 香辛料

以花椒、八角、胡椒、孜然、辣椒等香辛料中的一种或多种为原料，经粉碎或不粉碎、混匀、包装等工艺加工而成的固态调味料。

3.2 复合型固态调味料

以花椒、八角、辣椒等香辛料中的两种或两种以上为原料，经粉碎或提取等工艺制备后，添加食用盐、味精、白砂糖、食品用香精等中的部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂，经粉碎或不粉碎、混匀、包装等工艺加工而成的固态调味料。

4 分类

产品按食用方法分为即食类和非即食类。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 花椒

应符合 GB/T 30391 的规定

5.1.2 八角、胡椒、孜然

应符合 GB/T 15691 的规定。

5.1.3 辣椒

符合 GB/T 30382 的规定。

5.1.4 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

5.1.5 味精

应符合 GB 2720 的规定。

5.1.6 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.7 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

5.1.8 食品添加剂

应符合国家相关法律法规的要求。

5.1.9 其他原辅料

应无霉变、无污染、无变质、无异味，符合国家相关法律法规的要求。

5.2 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
	香辛料	复合型固态调味料	
色 泽	具有不同品种香辛料调味料应有的色泽	具有不同品种原料和辅料混合加工后特有的色泽	将适量样品搅拌均匀后置于白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，品其滋味
气味和滋味	具有不同品种香辛料特有的香气和滋味，无异味	具有不同品种复合型固态调味料特有的香气和滋味，无异味	
组织状态	粉状、颗粒、块状		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

5.3 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
	香辛料	复合型固态调味料	
水分 / (g/100g)	≤14.0		GB 5009.3
总灰分 / (g/100g)	≤10.0	---	GB 5009.4
酸不溶性灰分 / (g/100g)	≤5.0	---	GB 5009.4
食用盐 （以 NaCl 计） ^a / (g/100g)	---	≤30.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 / (g/100g)	---	≥0.3	GB 5009.235
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤1.4（2.9） ^b	≤0.9	GB 5009.12
无机砷 （以As计） ^c / (mg/kg)	---	≤0.1	GB 5009.11
^a 与 1.00 mL 硝酸银标准滴定溶液[c(AgNO ₃)=1.000 mol/L]相当的氯化钠的质量为 0.0585，单位为克（g）； ^b 括号内限量值适用于花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料； ^c 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,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。			

5.4 微生物指标

即食类产品微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 /（CFU/g）	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群 /（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 /（/25g）	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行；					

5.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.8 净含量

预包装食品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；按JJF 1070中规定的方法进行检验。

5.9 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一原料、同一配方、同一班次加工的产品为一批。

6.2 抽样

从同批次产品随机抽取12个包装袋（瓶），分为2份，2/3作为检验样品，1/3作为备检样品。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品经出厂检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：香辛料为净含量、感官、水分、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数、大肠菌群。复合型固态调味料为净含量、感官、水分、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验为本文件中 5.2-5.8 的全部项目。正常生产时，每半年进行一次；有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品试制投产前；
- b) 原料来源、设备发生变化；
- c) 连续停产 3 个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

当检验项目均符合本文件规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本文件规定的他项目时，应对用留样或从同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验，结果判定应以复验结果为准。

微生物指标不合格时，即判该批产品为不合格且不得进行复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存及保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装产品食品标签应符合 GB 7718 的规定；预包装产品食品营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.1.2 非即食类固态调味料食品标签应标识食用方法。

7.2 包装

包装容器应符合相应的卫生要求和有关规定，经检验合格后方可使用，包装封口应严密，无泄漏，无破损，不得使用有毒、有害、有污染的容器盛装产品。产品外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥，注意防尘、防蝇、防污染等，避免日晒、雨淋等。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，有避光、防潮、防虫害等措施，严禁与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同处贮存，离地离墙存放。

7.5 保质期

在符合规定的贮运条件、包装完整、未经开启封口的情况下，保质期为12个月。
