

Q/KBM

玉溪市可比美食品有限公司企业标准

Q/KBM 0004 S—2021

麻辣调料



2021 - 12 - 08 发布

2021 - 12 - 13 实施

玉溪市可比美食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的麻辣调料是以豆瓣、豆豉、香辛料（辣椒、花椒、姜、等）为主要原料，辅以食用盐、食用动植物油，经炒制、包装等工艺制成的预包装麻辣调料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定。其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由玉溪市可比美食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：荆月琴、荆银超。



麻辣调料



1 范围

本标准规定了麻辣调料的产品技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以豆瓣、豆豉、香辛料（辣椒、花椒、姜、等）为主要原料，辅以食用盐、食用动物油、食用植物油，经炒制、包装等工艺制成的预包装麻辣调料。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准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（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅材料要求

- 3.1.1 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 食用动物油：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感光要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品固有色泽	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
气味及滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可的外来杂质	

3.3 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
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g ≤	3.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g ≤	0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 31644 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定



4 检验规则

4.1 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不少于200袋（瓶），随机抽取不少于12袋（瓶），将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、食盐、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判该批产品为不合格品；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

