

Q/RQBZ

玉树市仁青宝藏生态畜牧业销售专业合作社企业标准



Q/RQBZ 0004S-2024

藏椒盐

2024-2-6 发布

2024-2-26 实施

玉树市仁青宝藏生态畜牧业销售专业合作社 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。

本文件贯彻了 GB 2721《食品安全国家标准食用盐》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，本文件的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件由玉树市仁青宝藏生态畜牧业销售专业合作社提出。

本文件起草单位：玉树市仁青宝藏生态畜牧业销售专业合作社

本文件主要起草人：仁青达哇

本文件于 2024 年 XX 月 XX 日由玉树市仁青宝藏生态畜牧业销售专业合作社批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本文件于 2024 年 2 月 6 日首次发布。

藏椒盐

1. 范围

本文件规定了藏椒盐的术语和定义，质量要求，检验方法，检验规则，标签标识，以及包装，运输和储存等要求。

本文件适用于以食用盐，辣椒粉，干葱末，原料经过预处理、混合、包装制成的藏椒盐。

2. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文件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 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷的测定
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 23183	辣椒粉	
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜(袋)	
NY/T 1045	干葱末	
JJF 1070	定量包装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标准

以食用盐，辣椒粉，干葱末为主要原料，原料经过预处理、混合、包装，检验，入库制成的藏椒盐产品。

4. 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

- 4.1.2 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.3 干葱末应符合 NY/T 1045 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求

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	GB 2721
滋味气味	具有该品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	具有该产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	理 化 指 标	检 验 方 法
氯化物 (%)	≥ 13.0	GB 5009.44
水分 (g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计) (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 AS 计）Mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。符合国家市场监督管理总局令第 70 号要求。

5. 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6. 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批产品。

6.2 抽样

从同一批产品的不同部位随机抽取 3 份产品（每份不小于 0.5kg）为样品，1 份用作检验，1 份留样备检，1 份仲裁。

6.3 出厂检验

检验项目包括感官指标、水分、净含量，每批产品须经厂质量检验部门合格并签发产品合格证方可出厂。

6.4 型式检验

型式检验应每年进行一次，检验项目为标准技术要求中的全部项目，有下列情况之一的也需进行型式检验：

- 1) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- 2) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- 3) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- 4) 国家有关规定行政管理部门提出进行形式检验要求时；

6.5 判定规定

检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格。检验结果中如有一项（含一项）以上不合格，应在同一批产品中加倍抽样，对不合格项进行复检，若复检项目仍不合格，则判该产品为不合格。

7. 标志、标签、包装、贮存

7.1 标志、标签

按 GB 7718 的规定执行，标志应符合 GB/T 191 的规定要求。

7.2 包装

内包装材料应符合 GB/T 28118 的要求，外包装材料应符合 GB/T 6543 的要求。
180g/袋，10 袋/箱，或按照客户要求的规格进行包装。

7.3 贮运

产品储存在阴凉、干燥、通风的地方，成品堆放必须有垫板，离地 15cm 以上，离墙 15cm 存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4 运输

产品运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染、运输产品时因避免日晒、雨淋、不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件和包装完整、未经开启封口的情况下。保质期为 12 个月。



青海省食品安全企业标准编制说明

标准名称	藏椒盐	标准主要起草人	仁青达哇
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>1. 标准的制定目的：无国家标准、青海省地方标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产，制定的食品安全企业标准。</p> <p>2. 此标准编制依据《粮食加工品生产许可证审查细则》的要求对本产品质量做出了严格的规定，生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定，本产品是以食用盐，辣椒粉，干葱末为主要原料，原料经过预处理、调粉、烘烤、冷却、包装、检验，入库制成的藏椒盐。</p> <p>3. 公司确定产品的配方、生产工艺过程后，标准起草人收集并分析了相关的法律、规章及国家标准行业标准资料初步确定了产品技术要求的项目，拟定了标准值。并通过对试制的具有代表性的样品进行检测，在参考国家和行业标准的基础上编写了本企业的标准草案经征求有关食品安全、食品工程等专家意见后，对标准草案稿进行了修改，经企业审批通过。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>见附页</p> <p>1. 产</p> <p>2. 此</p> <p>定</p> <p>主要</p> <p>3. 公</p> <p>（可以另附页说明）</p> <p>代</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>1. 本标准严格按照 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品 标签通则》的要求进行编写。</p> <p>2. 本标准贯彻了国家标准 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。</p> <p>3. 本标准检验方法采用了相应国家标准的规定。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因。</p> <p>无相关相关国家（行业、地方）推荐性标准。</p>			

附件：标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）

1. 原料要求：

本产品以食用盐，辣椒粉，干葱末为主要原料，原料经过预处理、调粉、包装，检验，入库制成的藏椒盐，原料必须经过质检合格后进厂，检验内容包括感官指标、水分、净含量等的感官指标、理化指标，检验合格并附和格证，注明产品名称，生产单位，数量，入厂日期。均按实验数据所得。



2. 生产工艺

为保证产品质量，指导企业生产，根据标准化法，产品质量法，食品安全法及相关法律法规，制定本标准。

2.1 编写依据

依据GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》的规定而制成。

2.2 产品配方及制作方法

2.2.1 本产品食用盐，辣椒粉，干葱末。原料经过预处理、调粉、包装，检验，入库制成的藏椒盐产品。

2.2.2 食盐 14%，辣椒粉、葱末按企业规定进行配比。

2.3 生产加工过程

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定

3、感官指标

表1感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有该产品应有产色泽	GB 2721
滋味气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
状态	无霉变，无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

4. 理化指标

表 2 理化指标

项 目	理 化 指 标	检 验 方 法
氯化物 (%) \geq	13.0	GB 5009.44
水分 (g/100g) \leq	5.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)(mg/kg) \leq	0.8	GB 5009.12
总砷(以 AS 计)Mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11

5. 净含量符合国家标准质量监督检验检疫局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求, 按 JJF 1070 规定以上内容是参考相关标准和行业标准的基础上通过对试制的具有代表性的样品检测数据的分析的方法测定。

6. 产品检验 1 批数据汇总。

产品工艺流程

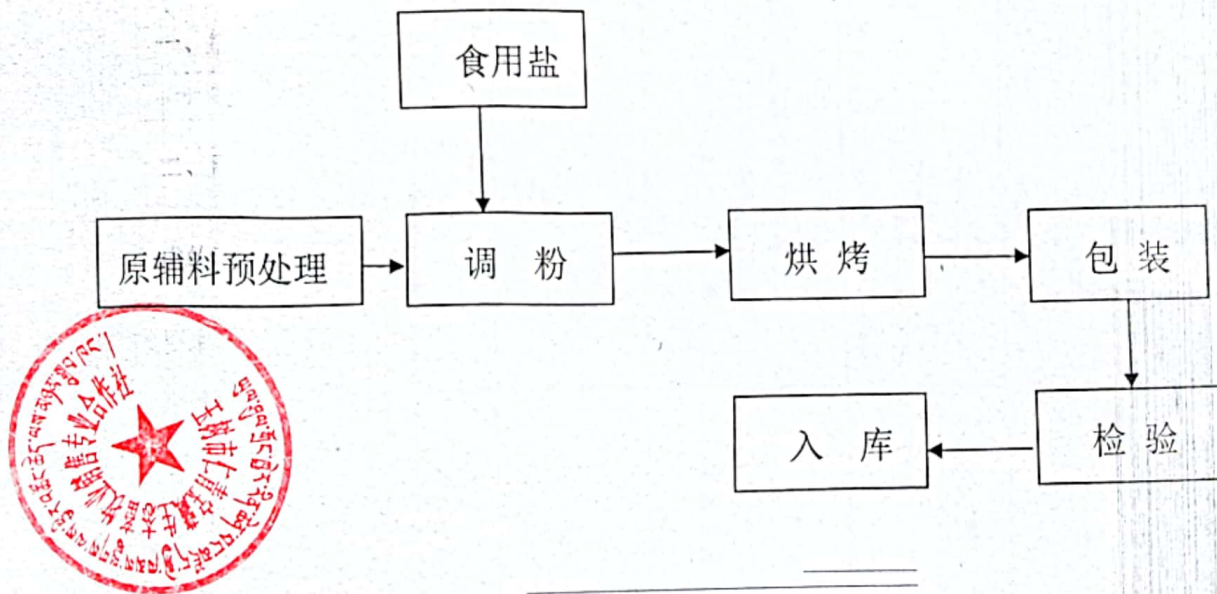
一、编写依据:

依据 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定而制定。

二、藏椒盐:

以食用盐,辣椒粉,干葱末为主要原料,原料经过预处理、混合、包装,检验,入库制成藏椒盐产品。

生产工艺流程图



企业标准主要内容对比情况

对比项目	企业标准	相同产品或同类产品国家标准	同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方）	相同产品或同类产品国际和国外标准
标准名称（标准号）	藏椒盐（Q/RQBZ 0004S-2024）	GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》	无	无
原料要求	食用盐应符合 GB 2721 的规定。 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。 干葱末应符合 NY/T 1045 的规定。	未做具体规定	无	无
生产工艺要求	以食用盐，辣椒粉，干葱末为主要原料，原料经过预处理、混合、包装，检验，入库制成的藏椒盐。	未做具体规定	无	无

企业标准主要内容对比情况

对比项目	企业标准		相同产品或同类产品国家标准	同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方）	相同产品或同类产品国际和国外标准
标准名称(标准号)	藏椒盐 (Q/RQBZ 0004S-2024)		《食品安全国家标准复合调味料》 GB 31644-2018	无	无
终产品要求	净含量	按 JJF 1070 规定的方法测定。符合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》	按 JJF 1070 规定的方法测定。符合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》	无	无
	感官指标	色泽	具有该产品应有的色泽	无	无
		滋味气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅。		
		状态	具有该产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物。		
	理化指标	氯化物 (%) \geq	13.0	无	无
		水分 (g/100g) \leq	5.0		
		铅(以 Pb 计) (mg/kg) \leq	0.8		

		0.6	总砷(以 AS 计)(mg/kg) ≤	GB 5009.11 0.5		GB 5009.11		
其他内容	无							
修订、变更或修改内容	无							

