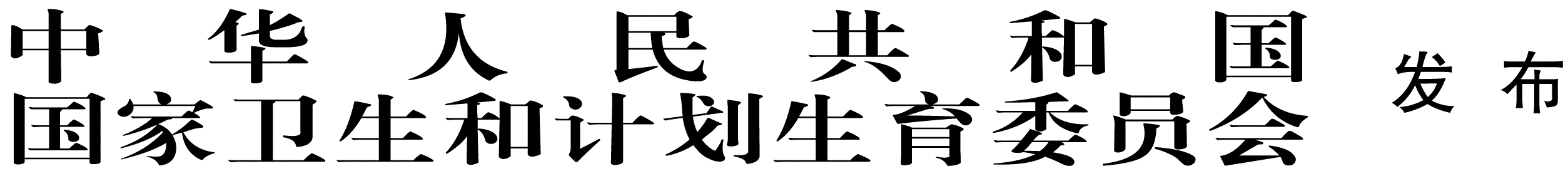
2. 

XXXX-XX-XX实施

中华人民共

XXXX-XX-XX发布

xxxx-

国卫生部发布

2010-

6-01实施

2010-

×-××发布

食品安全国

食品安全国家标准

食品用热加工香味料生产卫生规范

（征求意见稿）

食品安全国家标准

食品用热加工香味料生产卫生规范

1 范围

本规范规定了食品用热加工香味料在原料采购和加工等环节的食品安全基本要求。

本规范适用食品用热加工香味料，不适用于食品、香味提取物、结构明确的香料或其混合物及香味增效剂。

2 术语和定义

食品用热加工香味料

食品用热加工香味料是指为其香味特性而制备的一种产品或混合物。它是在特定条件下由前驱物加热产生的，制备工艺类似于炖、煮、烤等食品烹调过程。

3 选址及厂环境

4 厂房和车间

应符合GB 14881的要求。

5 设施与设备

应符合GB 14881的要求。

6 卫生管理

应符合GB 14881的要求。

7 食品用热加工香味料生产

7.1 原料

食品用热加工香味料原料除了应符合GB 14881的要求外，还应符合以下内容：

食品用热加工香味料原料应由蛋白氮源、碳水化合物源、脂肪或脂肪酸源和其他允许使用的物质当中的一种或多种组成。

7.1.1 蛋白氮源

7.1.1.1 蛋白氮包括食品(肉、禽、蛋、乳制品、水海产、谷物、果蔬、酵母)及其提取物。

7.1.1.2 以上的水解产物、自溶酵母/酵母抽提物、肽、氨基酸和/或它们的盐。

7.1.2 碳水化合物源

7.1.2.1 含有碳水化合物的食品(谷物、果蔬) 及其提取物。

7.1.2.2 单、双和多聚糖(食糖、糊精、淀粉和可食用胶)。

7.1.2.3 以上的水解产物。

7.1.3 脂肪或脂肪酸源

7.1.3.1 含有可食用油脂的食品。

7.1.3.2 来自动物、水产、谷物或蔬菜的可食用油脂。

7.1.3.3 酯交换的和/或分馏的油脂。

7.1.3.4 以上的水解产物。

7.1.4 其他允许在热加工过程中使用的原辅料

其他允许在热加工过程中使用的原辅料见表1规定。

表1其他允许在热加工过程中使用的原辅料

|  |  |
| --- | --- |
| 类别 | 名称 |
| 一般原料 | 食材、食用草本植物、香辛料或以上原料的提取物 |
| 水 |
| 硫胺素及其盐酸盐 |
| 抗坏血酸 |
| 柠檬酸 |
| 乳酸 |
| 富马酸 |
| 苹果酸 |
| 琥珀酸 |
| 酒石酸 |
| 以上酸的钠、钾、钙、镁和铵盐 |
| 鸟苷酸和肌苷酸及其钠、钾、钙盐 |
| 肌醇 |
| 钠、钾和铵的硫化物、氢硫化物和多硫化物 |
| 卵磷脂 |
| 作为pH调节剂的酸、碱和盐 | 乙酸、盐酸、磷酸、硫酸 |
| 氢氧化钠、钾、钙和铵 |
| 以上酸和碱的盐 |
| 消泡剂 | 聚二甲基硅氧烷(不参与反应) |

7.2 食品用热加工香味料的制备

食品用热加工香味料是将6.1.1和6.1.2中所列原料及可能添加了6.1.3和6.1.4中的一种或多种材料一起加工制得的，除了应符合GB 14881的要求外，还应该符合下面的要求:

7.2.1 加工温度不应超过180℃。

7.2.2 180℃时的加工时间不应超过15分钟，加工温度降低时，加工时间可相应延长。加工温度每降低10℃，加工时间可延长一倍。最长反应时间应控制在12小时以内。

7.2.3 加工时pH值不应超过8.0。

7.2.4 除非另有说明，只有当热加工完成后方可加入其他食品用香味料或者食品用香精辅料，以调配香精。

8 生产过程的安全控制

应符合GB 14881的要求。

9 检验

9.1 应通过自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和食品用热加工香味料进行检验，建立检验记录制度。

9.2 自行检验应具备与所检项目适应的检验室和检验能力；由具有相应资质的检验人员按规定的检验方法检验；检验仪器设备应按期检定。

9.3 检验室应有完善的管理制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。

9.4 应综合考虑食品用热加工香味料的特性、工艺特点、原料控制情况等因素合理确定检验项目和检验频次以有效验证生产过程中的控制措施。感官要求以及其他容易受生产过程影响而变化的检验项目的检验频次应大于其他检验项目。

10 贮存与运输

10.1 在使用过程中应选择适宜的贮存条件，必要时应配备保温、冷藏、保鲜等设施。不应与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存。

10.2 必要时建立和执行适当的仓储制度，发现异常应及时处理。

10.3 贮存、运输和装卸食品用热加工香味料的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低污染风险。

10.4 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止受到不良影响。

11 追溯管理

应合理划分记录生产批次，采用批号等方式进行标识，便于追溯。

12 培训

应符合GB 14881的要求。

13 管理制度和人员

应符合GB 14881的要求。

14 记录和文件管理

14.1 记录管理

14.1.1 应建立记录制度，对生产中采购、加工、贮存、检验等环节详细记录。记录内容应完整、真实，确保所有环节都可进行有效追溯。

14.1.1.1 应如实记录原料的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

14.1.1.2 应如实记录加工过程（包括工艺参数、环境监测等）、贮存情况及检验批号、检验日期、检验人员、检验方法、检验结果等内容。

14.1.2 原料进货查验记录、食品用热加工香味料检验记录应由记录和审核人员复核签名，记录内容应完整。保存期限不得少于2年。

14.2 应建立文件的管理制度，对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

14.3 鼓励采用先进技术手段（如电子计算机信息系统），进行记录和文件管理。