



416688S-2020



内乡县兴盛农副产品有限公司企业标准

Q/NXXS 0002S-2020

# 香辛料调味料

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

内乡县兴盛农副产品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由内乡县兴盛农副产品有限公司提出。

本标准内乡县兴盛农副产品有限公司起草。

本标准主要起草人：郭天军、袁宇阳。

H N

Q B

# 香辛料调味料

## 1 范围

本标准规定了香辛料调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花椒、辣椒、脱水葱、姜、脱水大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角、小茴香、桂皮、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、芹菜、肉豆蔻、木姜子、姜黄、高良姜、砂仁、草果、茴香、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、牛至、月桂叶中的一种或几种为原料，经预处理、炒制或不炒制、粉碎、混合或不混合、包装制成的非即食类香辛调味料。

根据原料不同可分为：单一型香辛调味料、混合型香辛调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 脱水葱应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.3 脱水大蒜应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.4 花椒、辣椒、姜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角、小茴香、桂皮、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、芹菜、肉豆蔻、木姜子、姜黄、高良姜、砂仁、草果、茴香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、牛至、月桂叶应符合 GB/T 15691 的规定。

### 2.2 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	具有本品应有的色泽	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋、气味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
性状	固态并具有产品应有的性状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5	GB 5009.4

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	2.5	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以花椒、辣椒、脱水葱、姜、脱水大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角、小茴香、桂皮、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、芹菜、肉豆蔻、木姜子、姜黄、高良姜、砂仁、草果、茛萝、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、牛至、月桂叶中的一种或几种为原料，经预处理、炒制或不炒制、粉碎、混合或不混合、包装制成的非即食类香辛调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关要求制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内乡县兴盛农副产品有限公司