412767S-2021

漯河双汇海樱调味料食品有限公司企业标准

Q/LSH 0002S-2021

香辛调味料

2021-11-17 发布　　2021-11-17 实施

漯河双汇海樱调味料食品有限公司 发布

前　　言

本标准由漯河双汇海樱调味料食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈松、汪晨辉、罗飞、王芳、魏晓盼、高志花、李永丽、何冬云、陈晓风。

H N
Q B

香辛调味料

1 范围

本标准规定了香辛调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以八角、花椒、大葱、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、辣椒、小茴香、高良姜、草果、山奈、莳萝、芫荽、砂仁、肉豆蔻、小葱、洋葱中的一种或几种为原料，添加或不添加白芷、橘皮、香菇、山楂，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、混合或不混合、包装等工艺加工而成的即食或非即食香辛调味料。

根据原料种类不同，产品分为：单一型香辛调味料和复合型香辛调味料两大类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GH/T 1142 的规定。

2.1.3 大葱应符合NY/T 1835或NY/T 960的规定。

2.1.4 姜应符合 GB/T 30383 或 NY/T 1073 的规定。

2.1.5 蒜应符合 GH/T 1194 或 NY/T 959 的规定。

2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.10 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.11 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.12 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.14 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.15 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.16 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.17 小茴香、高良姜、草果、山奈、莳萝、芫荽、砂仁、洋葱应符合GB/T 15691的规定。

2.1.18 小葱应符合NY/T 960的规定。

2.1.19 橘皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项　　目	要求	检验方法

	单一型香辛调味料	复合型香辛调味料	随机抽取样品10g左右，平铺于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽，闻其香味，并取少许放于舌尖，涂布满口，仔细品尝其滋味，同时观察有无杂质。
性　状	呈粉（片）状，无结块	呈不规则颗粒状或自然形态，允许有少许粉末，无结块	
色　泽	具有本品应有的色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
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规定。

表2 理化指标

项　　目		指　　标	检验方法
水分，g/100g	≤	14	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤	10	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤	5	GB 5009.4
展青霉素[a]，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	2.7	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加山楂的产品检验。			

2.4 微生物限量

即食香辛调味料类产品的微生物限量应符合表3规定。

表3 微生物限量

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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
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
霉菌，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行；n为同一批次产品应采集的样件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 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、水分、总灰分、酸不溶性灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群（仅限于即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以八角、花椒、大葱、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、辣椒、小茴香、高良姜、草果、山奈、莳萝、芫荽、砂仁、肉豆蔻、小葱、洋葱中的一种或几种为原料，添加或不添加白芷、橘皮、香菇、山楂，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、混合或不混合、包装等工艺加工而成的香辛调味料。

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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

漯河双汇海樱调味料食品有限公司

HNQB