



412929S-2021



河南金吉食品有限公司企业标准

Q/HJJ 0001S-2021

固态调味料

2021-12-02 发布

2021-12-02 实施

河南金吉食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金吉食品有限公司提出。

本标准主要起草人：常金学。

H N
Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑胡椒、白胡椒、孜然、辣椒、姜、花椒、八角、肉桂、小茴香、高良姜、干姜、肉豆蔻、草果、香叶（月桂叶）、甘草、砂仁、丁香中的一种或几种为原料，加入或不加入橘皮、白芷中的一种或几种，经清理、粉碎、配料或不配料、混合或不混合、筛理、包装而成的非即食固态调味料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 八角应符合 GB 7652 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 肉桂、小茴香、高良姜、草果、香叶（月桂叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.7 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.8 甘草、砂仁、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.10 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.11 蒜粉应符合 GB 8861 的规定。
- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 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
性 状	粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、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 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	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
铅（以 Pb 计）*, mg/kg	≤ 2.9	GB 5009.12
注：*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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物残留限量应符合 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑胡椒、白胡椒、孜然、辣椒、姜、花椒、八角、肉桂、小茴香、高良姜、干姜、肉豆蔻、草果、香叶（月桂叶）、甘草、砂仁、丁香中的一种或几种为原料，加入或不加入橘皮、白芷中的一种或几种，经清理、粉碎、配料或不配料、混合或不混合、筛理、包装而成的非即食固态调味料。

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，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。

河南金吉食品有限公司