



410313S-2021



莲花健康产业集团有限公司企业标准

Q/LHG 0004S-2021

香辛料粉

2021-02-10 发布

2021-02-10 实施

莲花健康产业集团有限公司 发布

前 言

本标准由莲花健康产业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩安道、张国庆、高立栋、任东梅、孙世健、于辉。

H N
Q B

香辛料粉

1 范围

本标准规定了香辛料粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花椒、桂皮（肉桂）、八角、姜粉、蒜粉、洋葱、大葱、小葱、薄荷、甘草、高良姜、芝麻、豆蔻、丁香、姜黄、小茴香、孜然（枯茗）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、月桂（香叶）中的一种或几种香辛料为原料，经清理、烘炒、粉碎、混合、包装而成的非即食香辛料粉。

产品根据原辅料不同可分为：单一型香辛料粉和复合型香辛料粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.2 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.4 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.5 小茴香、蒜粉、洋葱、大葱、小葱、高良姜、姜黄应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.7 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.8 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.14 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.15 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.16 月桂应符合 GB/T 30387 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	细颗粒状或粉末状	取适量样品，置于白色洁净瓷盘内或白纸上，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料加工后应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味，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/ (%)	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分/ (%)	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分/ (%)	≤ 5.0	GB 5009.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 2.9	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 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 的要求。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

香辛料粉是以花椒、桂皮（肉桂）、八角、姜粉、蒜粉、洋葱、大葱、小葱、薄荷、甘草、高良姜、芝麻、豆蔻、丁香、姜黄、小茴香、孜然（枯茗）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、月桂（香叶）中的一种或几种香辛料为原料，经清理、烘炒、粉碎、混合、包装而成的非即食香辛料粉。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》的有关要求，参照GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

莲花健康产业集团食品有限公司