



411169S-2021



商城县爱康调味品有限公司企业标准

Q/SAK 0001S-2021

香辛料及复合香辛料

2021-05-29 发布

2021-05-29 实施

商城县爱康调味品有限公司 发布

前 言

本标准由商城县爱康调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：高先厚。

H N
Q B

香辛料及复合香辛料

1 范围

本标准规定了香辛料及复合香辛料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜中的一种或几种为原料，添加或不添加刀豆、小蓟、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、茯苓、香橼、香薷、桔梗、益智仁、莲子、淡豆豉、菊花（滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、陈皮、薏苡仁、藿香、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茶树花、蛹虫草、食用菌（香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇中的一种或几种）中的一种或几种，经清理、混配或不混配、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料及复合香辛料。

根据所用原辅料不同，产品分类为香辛料、复合香辛料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 刀豆、小蓟、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、茯苓、香橼、香薷、桔梗、益智仁、莲子、淡豆豉、菊花（滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、陈皮、薏苡仁、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

- 2.1.4 桂花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 茶树花应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.6 蛹虫草应符合原国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.7 食用菌（香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 枳椇子应符合 GB 19300 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	粉状或颗粒状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	0.8（仅适用于复合香辛料）	GB 5009.12
	2.9（仅适用于香辛料）	
展青霉素, μg/kg	≤ 20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185

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

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜中的一种或几种为原料，添加或不添加刀豆、小蓟、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、茯苓、香橼、香薷、桔梗、益智仁、莲子、淡豆豉、菊花（滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、陈皮、薏苡仁、藿香、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茶树花、蛹虫草、食用菌（香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇中的一种或几种）中的一种或几种，经清理、混配或不混配、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料及复合香辛料。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 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。

商城县爱康调味品有限公司