



411730S-2021



中牟县樱桃里中央厨房企业标准

Q/ZZC 0001S-2021

香辛料及复合香辛料

2021-07-26 发布

2021-07-26 实施

中牟县樱桃里中央厨房 发布

前 言

本标准由中牟县樱桃里中央厨房提出并起草。

本标准主要起草人：王兵、杨树林、刘尚顶、王春芳、李莹。

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。

本标准适用于以花椒、辣椒、麻椒、八角、肉豆蔻、小茴香、砂仁、桂皮、肉桂、姜、甘草、丁香、月桂叶（香叶）、高良姜、孜然、山奈、白胡椒、黑胡椒、草果中的一种或几种为原料，添加或不添加桂圆、白芷、白果、橘皮（陈皮）、红枣中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装工艺加工而成的非即食香辛料及复合香辛料。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花椒、辣椒、麻椒、八角、肉豆蔻、小茴香、砂仁、桂皮、肉桂、姜、甘草、丁香、月桂叶（香叶）、高良姜、孜然、山奈、白胡椒、黑胡椒、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 桂圆、白芷、白果、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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	固态粉末或颗粒或原料固有性状	从混合均匀的样品中取出 1 袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
滋味、气味	具有各产品应有的气、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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 2.8	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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为：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

本标准适用于以花椒、辣椒、麻椒、八角、肉豆蔻、小茴香、砂仁、桂皮、肉桂、姜、甘草、丁香、月桂叶（香叶）、高良姜、孜然、山奈、白胡椒、黑胡椒、草果中的一种或几种为原料，添加或不添加桂圆、白芷、白果、橘皮（陈皮）、红枣中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装工艺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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

中牟县樱桃里中央厨房