



412306S-2021



洛阳天香调味品有限公司企业标准

Q/LTT 0002S-2021

---

# 香辛调味料（固态）

2021-09-28 发布

2021-09-28 实施

---

洛阳天香调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳天香调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李向仁、李向乾、郭热闹。

本标准自发布之日起，替代 Q/LTT 0002S-2018(备案号：413291S-2018)。

H N

Q B

# 香辛调味料（固态）

## 1 范围

本标准规定了香辛调味料（固态）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料【辣椒、花椒（含绿川椒）、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、白胡椒、黑胡椒、干姜、孜然（枯茗）、丁香、月桂（香叶）、砂仁、草果、山奈、豆蔻、肉豆蔻、荜拨、甘草、高良姜、多香果、芝麻】中的一种或多种为主要原料，添加或不添加辅料【白芷、枸杞、栀子、龙眼肉（桂圆）、橘皮、青果、枣干】，经筛选、挑拣、烘干、粉碎或者不粉碎、包装而成的非即食类香辛调味料（固态）。

根据原料和原料配比不同分为：辣椒调味料、八角调味料、花椒调味料、小茴香调味料、绿川椒调味料、川椒粉调味料、花椒粉调味料、白胡椒粉调味料、黑胡椒粉调味料、辣椒粉调味料、孜然调味料、孜然粉调味料、五香粉调味料、炖肉料调味料、炖排骨料调味料、炖鱼料调味料、大盘鸡料调味料、炒鸡料调味料、包子饺子调味料、炖鸡炒鸡料调味料、咖喱粉调味料、炖肉炖排骨调味料、二十三种香调味料、精选芝麻调味料、炖牛（羊）肉料、胡辣汤调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.7 干姜应符合 GB/T 30383 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 月桂应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.11 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.12 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.14 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。

2.1.15 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.16 荜拨、小茴香、山奈、豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 高良姜、草果、砂仁、白芷、青果、栀子、橘皮、龙眼肉、枣干应符合《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 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	颗粒状或粉末状，无结块	将样品置于洁净白瓷盘中，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	具有该产品应有的色泽	
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	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

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 ≤	0.8	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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酸不溶性灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以香辛料【辣椒、花椒（含绿川椒）、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、白胡椒、黑胡椒、干姜、孜然（枯茗）、丁香、月桂（香叶）、砂仁、草果、山奈、豆蔻、肉豆蔻、荜拨、甘草、高良姜、多香果、芝麻】中的一种或多种为主要原料，添加或不添加辅料【白芷、枸杞、栀子、龙眼肉（桂圆）、橘皮、青果、枣干】，经筛选、挑拣、烘干、粉碎或者不粉碎、包装而成的非即食类香辛调味料（固态）。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的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳天香调味品有限公司