



410082S-2022



河南隆霄生物科技有限公司企业标准

Q/HLX 0001S-2022

---

# 香辛料粉

2022-01-12 发布

2022-01-12 实施

---

河南隆霄生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南隆霄生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张杰、盛亚苹、秦瑞玲、刘晨阁。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花椒、八角茴香、桂皮、高良姜、生姜、肉豆蔻、孜然（枯茗）、白胡椒、草果、丁香、小茴香、砂仁中的一种或几种为原料，经挑选、粉碎、过筛、混配、包装加工而成的非即食香辛料粉。

根据使用香辛料原料的不同分为：花椒粉、桂皮粉、高良姜粉、生姜粉、肉豆蔻粉、孜然（枯茗）粉、白胡椒粉、草果粉、丁香粉、小茴香粉、砂仁粉、香辛料复合粉。

## 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 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.3 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.4 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.5 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.6 孜然（枯茗）应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.8 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.9 孜然（枯茗）应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 高良姜、草果、小茴香、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

### 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	从样品中取出10g，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，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的正常色泽	
气味	具有该产品应有的香气，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物	

### 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	≤	2.8	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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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。

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、总灰分和酸不溶性灰分。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、八角茴香、桂皮、高良姜、生姜、肉豆蔻、孜然（枯茗）、白胡椒、草果、丁香、小茴香、砂仁中的一种或几种为原料，经挑选、粉碎、过筛、混配、包装加工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》的有关规定，参照 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》制定本企业标准，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。

河南隆霄生物科技有限公司

H N  
Q B