



410200S-2022



新乡市卫滨区立丰食品有限公司企业标准

Q/XWL 0010S-2022

香辛料调味品

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

新乡市卫滨区立丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市卫滨区立丰有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡寒平、疏立华。

H N

Q B

香辛料调味品

1 范围

本标准规定了香辛料调味品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、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）、芒果、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、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻（熟芝麻）、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜、麻椒、藤椒】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加药食同源【刀豆、小茴、山药、山楂、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、青果、枸杞子、梔子、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（怀菊花、杭白菊、毫菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根中的一种或几种】、橘皮中的一种或几种，经前处理、调配或不调配、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料调味品。

根据添加原料种类不同可分为：单一型香辛料调味品、复合型香辛料调味品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、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）、芒果、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、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻（熟芝麻）、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜、麻椒、藤椒】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 药食同源【刀豆、小茴、山药、山楂、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、青果、枸杞子、梔子、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（怀菊花、杭白菊、毫菊、滁菊、贡菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根】、橘皮应符合《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 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉状或颗粒状或原物质固有性状, 无霉变	
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味, 无异味, 无异嗅	
杂质	无肉眼可见外来杂质	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

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
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g(仅限单一芝麻产品)	≤ 3	GB 5009. 229
过氧化值(以脂肪计), g/100g(仅限单一芝麻产品)	≤ 0.4	GB 5009. 227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg(仅限单一芝麻产品)	≤ 5.0	GB 5009. 22
展青霉素, μg/kg(仅适用于添加山楂的产品)	≤ 20	GB 5009. 185

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

单一芝麻产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789. 15

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

2.5 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。

2.6 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。

2.7 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

QB

编制说明

本标准适用于以香辛料【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、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）、芒果、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、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻（熟芝麻）、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜、麻椒、藤椒】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加药食同源【刀豆、小茴、山药、山楂、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、青果、枸杞子、梔子、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（怀菊花、杭白菊、毫菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根中的一种或几种】、橘皮中的一种或几种，经前处理、调配或不调配、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料调味品。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。

新乡市卫滨区立丰食品有限公司