



413281S-2022



郑州市凯龙食品有限公司企业标准

Q/ZKL 0004S-2022

香辛调味料

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

郑州市凯龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市凯龙食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市凯龙食品有限公司。

本标准主要起草人：李海青。

本标准自发布之日起代替标准 Q/ZKL 0004S-2021（备案号：410501S-2021）。

H N

Q B

香辛调味料

1 范围

本标准规定了香辛调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花椒、八角、干姜、肉桂、豆蔻、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、麻椒、小茴香、月桂叶、草果、砂仁、肉豆蔻、甘草、山奈、高良姜中的一种或多种为原料，添加或不添加橘皮，添加或不添加白芷，添加或不添加绿茶，经挑选、筛分、干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的单一或复合的非即食香辛调味料。

根据所用原料不同，可分为：单一型香辛调味料：花椒、八角、麻椒、桂皮、孜然、小茴香、白胡椒、黑胡椒、辣椒、月桂叶、草果、肉豆蔻、干姜、丁香、甘草、砂仁、山奈、高良姜；复合型香辛调味料：炖肉料、炖鸡料、炖排骨料、炖牛羊肉料、炖鱼料、大盘鸡料、茶蛋料、卤肉料、烧鸡鸭料、烧肉料、五香粉、包子饺子料、炒菜料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.3 干姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.5 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.6 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.9 橘皮、白芷、小茴香、豆蔻、砂仁、肉豆蔻、肉桂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 草果、山奈、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.14 甘草应符合 GB/T 19618 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	原料固有的性状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	原料固有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气味和滋味，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
酸不溶性灰分, %	≤ 5.0	GB 5009.4 第三法
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	2.9 (花椒、桂皮、肉桂、多种香辛料混合的香辛料)	GB 5009.12
	1.4 (其它产品)	
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。

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

本标准适用于以花椒、八角、干姜、肉桂、豆蔻、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、麻椒、小茴香、月桂叶、草果、砂仁、肉豆蔻、甘草、山奈、高良姜中的一种或多种为原料，添加或不添加橘皮，添加或不添加白芷，添加或不添加绿茶，经挑选、筛分、干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的单一或复合的非即食香辛调味料。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》要求制订了本企业标准，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。

郑州市凯龙食品有限公司