

Q/PHY 0008S-2022



濮阳市恒远食品有限公司企业标准

Q/PHY 0008S-2022

香辛调味料

2022-12-08 发布

2022-12-08 实施

濮阳市恒远食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市恒远食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁定建、魏磊娜、韩哲慧。

本标准自发布之日起替代Q/PHY 0008S-2021（备案号：412801S-2021, 2021-11-19）。

本标准与Q/PHY 0008S-2021相比，变化如下：

——修改了产品名称；

——修改了适用范围；

——修改了产品类别分类；

——删除了食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、玉米淀粉、麦芽糊精、玉米粉、食品添加剂(5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、谷氨酸钠、柠檬酸、辣椒红、二氧化硅)、食用香精(牛肉精膏、鸡肉精膏、骨汤膏、烤牛肉香精、肉味精粉)、酵母抽提物的质量要求；

——增加了干姜、白芷、陈皮、山楂、青果、木瓜、白果的质量要求；

——修改了水分的限量指标；

——删除了食用盐、总砷、三聚磷酸钠的限量要求；

——修改了铅的限量要求；

——删除了即食类产品微生物限量要求；

——调整了出厂检验项目要求。

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。

本标准适用于以高良姜、小茴香、桂皮、八角、花椒、山奈、辣椒、砂仁、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、香茅、甘草、月桂叶（香叶）、荜拨、白胡椒、黑胡椒、芝麻、豆蔻、孜然、芥末籽、蒜粉、干姜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白芷、陈皮、山楂、青果、木瓜、白果中的一种或几种为辅料，经前处理、干燥杀菌、粉碎或不粉碎、调配或不调配、包装而成的非即食的香辛调味料。

根据添加原料不同可分为：单一型香辛调味料和复合型香辛调味料。

2 要求

2.1 原料

- 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 高良姜、小茴香、桂皮、八角、山奈、砂仁、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、香茅、甘草、月桂叶（香叶）、荜拨、白胡椒、黑胡椒、豆蔻、蒜粉、干姜应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.4 白芷、陈皮、山楂、木瓜、青果、白果应符合 《中华人民共和国药典》 2020年版一部的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.6 芥末籽应符合GB/T 32730的规定。
- 2.1.7 孜然应符合GB/T 22267的规定

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性状	颗粒状或粉状	从样品中取出 50g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，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	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标			检验方法
	芝麻	花椒、桂皮、复 合型香辛调味料	除花椒、桂皮、芝麻、 复合型香辛调味料之	

			外的其他产品	
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
^a 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.4		GB 5009.227
^a 酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0		GB 5009.229
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	2.9	1.4 GB 5009.12
^b 展青霉素, μg/kg	≤	20.0		GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于以芝麻为主要原料的产品。 b 仅适用于添加山楂的产品。				

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 出厂检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高良姜、小茴香、桂皮、八角、花椒、山奈、辣椒、砂仁、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、香茅、甘草、月桂叶（香叶）、荜拨、白胡椒、黑胡椒、芝麻、豆蔻、孜然、芥末籽、蒜粉、干姜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白芷、陈皮、山楂、青果、木瓜、白果中的一种或几种为辅料，经前处理、干燥杀菌、粉碎或不粉碎、调配或不调配、包装而成的非即食的香辛调味料。

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，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。

濮阳市恒远食品有限公司