



410612S-2022



潢川县信牌调味品有限公司企业标准

Q/HXT 0001S-2022

香辛料调味品

2022-03-17 发布

2022-03-17 实施

潢川县信牌调味品有限公司 发布

前 言

本标准由潢川县信牌调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨乐乐、马晓、秦连忠。

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。

本标准适用于以洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、蒙百里香、百里香、花椒、姜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加刀豆、山药、山楂、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、茯苓、益智仁、莲子、淡豆豉、菊花（滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、紫苏、紫苏籽、葛根、酸枣仁、陈皮（橘皮）、薏苡仁、蛹虫草、食用菌（香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌中的一种或几种）中的一种或几种，经原料验收、前处理、调配或不调配、包装加工而成的非即食香辛料调味品。

根据所用原辅料不同，产品分类为香辛料、复合香辛料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、薄荷（野薄荷）、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、蒙百里香、百里香、花椒、姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 刀豆、山药、山楂、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、茯苓、益智仁、莲子、淡豆豉、菊花（滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、紫苏、紫苏籽、葛根、酸枣仁、陈皮（橘皮）、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.3 蛹虫草应符合原国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.4 食用菌（香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌）应符合 GB 7096 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	固 态	取适量样品，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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
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	≤ 2.9	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、蒙百里香、百里香、花椒、姜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加刀豆、山药、山楂、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、茯苓、益智仁、莲子、淡豆豉、菊花（滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、紫苏、紫苏籽、葛根、酸枣仁、陈皮（橘皮）、薏苡仁、蛹虫草、食用菌（香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌中的一种或几种）中的一种或几种，经原料验收、前处理、调配或不调配、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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

潢川县信牌调味品有限公司

QB