



410681S-2022



平顶山市李大厨食品有限公司企业标准

Q/PLS 0006S-2022

香辛料及复合香辛料

2022-03-24 发布

2022-03-24 实施

平顶山市李大厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市李大厨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚快。

本标准自实施日起替代 Q/PLS 0006S-2021。

H N

Q B

香辛料及复合香辛料

1 范围

本标准规定了香辛料及复合香辛料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、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）、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、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白芷、陈皮（橘皮）、山楂、刀豆、小蓟、山药、乌梅、木瓜、白果、白扁豆、决明子、百合、余甘子、沙棘、芡实、赤小豆、枣、枸杞子、栀子、茯苓、莲子、淡豆豉、黄芥子、紫苏、紫苏籽、薏苡仁、火麻仁、玉竹、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、佛手、杏仁（甜、苦）、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、香橼、香薷、桃仁、益智仁、莱菔子、淡竹叶、黄精、葛根、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、藿香、蛹虫草、广东虫草子实体、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、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、滑菇中的一种或几种）、绿茶、红茶、黑茶中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料及复合香辛料。

根据所用原辅料不同，产品分为：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、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、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）、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、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 白芷、陈皮（橘皮）、山楂、刀豆、小蓟、山药、乌梅、木瓜、白果、白扁豆、决明子、百合、余甘子、沙棘、芡实、赤小豆、枣、枸杞子、栀子、茯苓、莲子、淡豆豉、黄芥子、紫苏、紫苏籽、薏苡仁、火麻仁、玉竹、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、佛手、杏仁（甜、苦）、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、香橼、香薷、桃仁、益智仁、莱菔子、淡竹叶、黄精、葛根、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、藿香应符合《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 广东虫草子实体应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.5 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 绿茶、红茶、黑茶应符合 NY/T 288 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 | 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 | 0.8 (仅适用于复合香辛料) | GB 5009.12 |
| | 2.8 (仅适用于香辛料) | |
| 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（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）、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、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白芷、陈皮（橘皮）、山楂、刀豆、小蓟、山药、乌梅、木瓜、白果、白扁豆、决明子、百合、余甘子、沙棘、芡实、赤小豆、枣、枸杞子、栀子、茯苓、莲子、淡豆豉、黄芥子、紫苏、紫苏籽、薏苡仁、火麻仁、玉竹、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、佛手、杏仁（甜、苦）、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、香橼、香薷、桃仁、益智仁、莱菔子、淡竹叶、黄精、葛根、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、藿香、蛹虫草、广东虫草子实体、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、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、滑菇中的一种或几种）、绿茶、红茶、黑茶中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料及复合香辛料。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。

平顶山市李大厨食品有限公司