



410738S-2022



莲花健康产业集团有限公司企业标准

Q/LHG 0006S-2022

香辛料调味品

2022-03-30 发布

2022-03-30 实施

莲花健康产业集团有限公司 发布

前 言

本标准由莲花健康产业集团食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹家胜、张国庆、刘雨霄、任东梅。

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。

本标准适用于以小茴香、八角、姜粉、葱粉、花椒、桂皮（肉桂）、辣椒、白胡椒、黑胡椒、姜黄、高良姜、甘草、砂仁、丁香、肉豆蔻、豆蔻、草果、山奈、月桂叶（香叶）中的几种为原料，添加或不添加陈皮（橘皮）、白芷经挑选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的非即食香辛料调味品。

根据产品配料不同可分为：包子饺子馅调味料、炒菜香调味料、九品香调味料、五香粉调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小茴香、葱粉、豆蔻、高良姜、姜黄、山奈、草果、砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.3 姜粉应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.7 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.8 桂皮（肉桂）应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.9 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.11 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.12 月桂叶（香叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.13 陈皮（橘皮）、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

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	颗粒状或粉末状	取适量样品,置于白色洁净瓷盘内或白纸上,在自然光下,用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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

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 的要求。

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

本标准适用于以小茴香、八角、姜粉、葱粉、花椒、桂皮（肉桂）、辣椒、白胡椒、黑胡椒、姜黄、高良姜、甘草、砂仁、丁香、肉豆蔻、豆蔻、草果、山奈、月桂叶（香叶）中的几种为原料，添加或不添加陈皮（橘皮）、白芷经挑选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、混合、包装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》的有关要求，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。

莲花健康产业集团食品有限公司

H N

Q B