



411472S-2022



新乡市运财调味品有限公司企业标准

Q/XYT 0004S-2022

香辛料调味品

2022-06-06 发布

2022-06-06 实施

新乡市运财调味品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市运财调味品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：汪洪智、郑运广、郑运才、郑建华。

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。

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、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）、芒果、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、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜、麻椒、藤椒中的一种或几种为主要原料，添加或不添加芝麻、黑豆、小茴、刀豆、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、山药、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、藿香、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、茶树花、平卧菊三七、大麦苗、沙棘叶、天贝、玉米须、小麦苗、牛蒡根、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）、桂花、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调味品。

根据所用原辅料不同，可分为不同产品：单一型香辛料调味料、复合型香辛料调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、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）、芒果、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、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜、麻椒、藤椒、芝麻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小蓟、刀豆、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、山药、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.4 人参（人工种植 5年及 5年以下）应符合原卫生部公告 2012年第 17号（关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告）的规定。

2.1.5 茶树花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。

2.1.6 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012年第 8号（关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告）的规定。

2.1.7 沙棘叶应符合原卫生部公告 2013年第 3号（关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告）的规定。

2.1.8 玉米须应符合卫监督函〔2012〕306号（关于玉米须有关问题的批复）的规定。

2.1.9 小麦苗应符合卫监督函〔2013〕17号（关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复）的规定。

2.1.10 牛蒡根应符合国卫食品函〔2013〕83号（关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复）的规定。

2.1.11 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。

2.1.12 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。

2.1.13 食用菌应符合 GB 7096的规定。

2.1.14 桂花应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762和 GB 2763的规定。

2.1.15 绿茶、红茶、黑茶应符合 NY/T 288的规定。

2.1.16 天贝应符合原国家卫生和计划生育委员会公告 2013年第 3号《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》的规定。

2.1.17 枳椇子应符合GB 19300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	具有产品应有的形状	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，

色 泽	具有产品应有的色泽	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
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
*铅(以Pb计), mg/kg	2.8(单一型香辛料)	GB 5009.12
	1.8(复合香辛料)	
展青霉素 ^a , 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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、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）、芒果、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、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香茱萸、花椒、姜、麻椒、藤椒中的一种或几种为主要原料，添加或不添加芝麻、黑豆、小茴、刀豆、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、山药、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、藿香、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、茶树花、平卧菊三七、大麦苗、沙棘叶、天贝、玉米须、小麦苗、牛蒡根、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）、桂花、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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。