



411906S-2022



虞城龙凤农业科技有限公司企业标准

Q/YLF 0003S-2022

香辛调味料

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

虞城龙凤农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由虞城龙凤农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王军礼、范建立。

H N

Q B

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、检验方法等。

本标准适用于以葱、姜、蒜、白胡椒、孜然、辣椒、八角、花椒、小茴香、山奈、高良姜、砂仁、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、草果、芫荽籽、中的一种或几种为原料，添加或不添加二氧化硅、食用葡萄糖、酵母提取物、植物水解蛋白（大豆水解蛋白、小麦水解蛋白）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料中的一种或几种，添加或不添加芝麻、大豆、米粉、白芷、陈皮、苹果粉、冰片糖、麦芽糊精、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉）、花生（高温炒制或不炒制）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、混合或不混合、包装制成的非即食香辛调味料。

根据香辛调味料的原料不同可分为单一型香辛调味料和复合型香辛调味料两大类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 山奈应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 砂仁、小茴香、高良姜、陈皮、白芷、肉豆蔻、丁香、姜黄、草果、芫荽籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

2.1.13 米粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.15 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.16 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.17 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.18 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.19 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

- 2.1.20 蒜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.21 葱应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.22 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.23 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26 植物水解蛋白（大豆水解蛋白、小麦水解蛋白）应符合 GB20371 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料、鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 苹果粉应符合 GH/T 1360 的规定。
- 2.1.29 冰片糖应符合 QB/T 2685 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 鸡精应符合 SB/T 10371 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	具有该产品应有的外形，无腐烂和霉变	取1袋样品放置洁净的白瓷盘中，在明亮处用肉眼观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
		应符合表1的规定

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, %	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
³ 3-氯-1, 2-丙二醇，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加植物水解蛋白的产品检验。		

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

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。

3 检验

出厂检验项目包括：净含量及允许短缺量、感官要求。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

香辛调味料是以葱、姜、蒜、白胡椒、孜然、辣椒、八角、花椒、小茴香、山奈、高良姜、砂仁、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、草果、芫荽籽、中的一种或几种为原料，添加或不添加二氧化硅、食用葡萄糖、酵母提取物、植物水解蛋白（大豆水解蛋白、小麦水解蛋白）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料中的一种或几种，添加或不添加芝麻、大豆、米粉、白芷、陈皮、苹果粉、冰片糖、麦芽糊精、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉）、花生（高温炒制或不炒制）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、混合或不混合、包装制成的非即食香辛调味料。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，制定本企业标准作为组织生产，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。

虞城龙凤农业科技有限公司