



412545S-2022



信阳市本草养生科技开发有限公司企业标准

Q/XBYK 0002S-2022

固态香辛调味料

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

信阳市本草养生科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由信阳市本草养生科技开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：汪润德。

本标准代替Q/XBYK 0002S-2019。

H N

Q B

固态香辛调味料

1 范围

本标准规定了固态香辛调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花椒、胡椒（黑胡椒、白胡椒）、干姜、小茴香、桂皮、丁香、八角茴香、高良姜、砂仁、豆蔻、草果、肉豆蔻、孜然、荜拔、月桂、芝麻、当归、山柰、西红花、姜黄中的一种或几种为原料，辅以或不辅以白芷、陈皮中的一种或两种，经拣选、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食固态香辛调味料。

根据原辅料不同可分为：单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花椒、胡椒（黑胡椒、白胡椒）、豆蔻、草果、肉豆蔻、荜拔、月桂、小茴香、桂皮、丁香、八角茴香、高良姜、砂仁、芝麻、当归、山柰、西红花、姜黄应符合GB/T 15691的规定。

2.1.2 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.3 孜然应符合GB/T 22267的规定。

2.1.4 干姜应符合NY/T 1073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，具有本产品应有的性状	随机抽取样品 50g，平铺于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、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	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4

酸不溶性灰分, g/100g	≤	5	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅 [*] (以Pb计), mg/kg	≤	1.2	GB 5009.12
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.4	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ ^a , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅适用于以芝麻为原料的单一产品。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 检验方法按照JJF 1070 的规定执行。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。

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、酸不溶性灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花椒、胡椒（黑胡椒、白胡椒）、干姜、小茴香、桂皮、丁香、八角茴香、高良姜、砂仁、豆蔻、草果、肉豆蔻、孜然、荜拔、月桂、芝麻、当归、山柰、西红花、姜黄中的一种或几种为原料，辅以或不辅以白芷、陈皮中的一种或两种，经拣选、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食固态香辛调味料。

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，参照 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》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。

信阳市本草养生科技开发有限公司