



413240S-2023

河南豪强食品科技有限公司企业标准

Q/HHQ 0004S-2023

香辛料调味料

2023-10-12 发布

2023-10-12 实施

河南豪强食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南豪强食品科技有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：马国政、李彩霞、杨庆山、刘晴。

HN

QB

香辛料调味料

1 范围

本标准规定了香辛料调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑胡椒、白胡椒、花椒、辣椒、丁香、八角、山奈、小茴香、肉豆蔻、高良姜、桂皮（肉桂）、砂仁、草果、孜然（枯茗）、豆蔻、香豆蔻、草果、圆叶当归、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、月桂叶（香叶）、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、香菜籽、多香果、荜拔、丁香、蒙百里香、百里香中的一种或几种为原料，经挑选、筛分、干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的香辛料调味料。

根据原辅料不同，产品分类为：单一香辛料调味料、混合香辛料调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑胡椒、白胡椒、花椒、辣椒、丁香、八角、山奈、小茴香、肉豆蔻、高良姜、桂皮（肉桂）、砂仁、草果、孜然（枯茗）、豆蔻、香豆蔻、草果、圆叶当归、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、月桂叶（香叶）、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、香菜籽、多香果、荜拔、丁香、蒙百里香、百里香应符合 GB/T 15691 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	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，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	≤ 12.0	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【花椒、桂皮（肉桂）、混合香辛料调味料】 1.4（其它）	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 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。

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

本标准适用于以黑胡椒、白胡椒、花椒、辣椒、丁香、八角、山奈、小茴香、肉豆蔻、高良姜、桂皮（肉桂）、砂仁、草果、孜然（枯茗）、豆蔻、香豆蔻、草果、圆叶当归、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、月桂叶（香叶）、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、香菜籽、多香果、荜拔、丁香、蒙百里香、百里香中的一种或几种为原料，经挑选、筛分、干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的香辛料调味料。

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。

河南豪强食品科技有限公司

