413423S-2023

滑县天外天调料有限公司企业标准

Q/HTT 0001S-2023

香辛料及复配香辛料

2023-10-27 发布　　2023-10-27 实施

滑县天外天调料有限公司 发布

前　言

本标准由滑县天外天调料有限公司提出并起草。

本标准起草人：齐海英。

本标准自发布实施日起替代Q/HTT 0001S-2022。

HNQB

香辛料及复配香辛料

1 范围

本标准规定了香辛料及复配香辛料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于香辛料及复配香辛料。

香辛料是以香辛料或粉[阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拨、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜（良姜）、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、枯茗（孜然）、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻（肉蔻）、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香荚兰、香茅（香茅草）、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、香叶（月桂叶）、芥末籽、芝麻中的一种或多种]为主要原料，经原料验收、挑拣、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的即食或非即食香辛料。

复配香辛料是以香辛料或粉[阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拨、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜（良姜）、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、枯茗（孜然）、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻（肉蔻）、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香荚兰、香茅（香茅草）、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、香叶（月桂叶）、芥末籽、芝麻中的一种或多种]为主要原料，添加陈皮、白芷、决明子、山楂、柠檬干、荆芥、木瓜、白果、桂圆（龙眼肉）、枣、栀子、益智仁、莲子、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、熟花生碎、炒黄豆、紫苏籽、荷叶、酸枣仁、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、冰糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、玉米淀粉、大米粉、食品用香精中的一种或几种，经原料验收、挑拣、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的即食或非即食香辛料调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 陈皮、白芷、决明子、山楂、木瓜、白果、桂圆（龙眼肉）、枣、栀子、益智仁、莲子、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、荷叶、酸枣仁、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.9 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

2.1.10 熟花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 柠檬干、荆芥应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 炒黄豆应符合 GB 19300 的规定。

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

2.1.14 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.15 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 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 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色　　泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味	
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	≤	2.5（花椒、桂皮、多种香辛料混合的香辛料）	GB 5009.12
		1.2（其他）	
展青霉素[a]，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅限于添加山楂的产品。			

2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项　　目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于本标准适用于香辛料及复配香辛料。

香辛料是以香辛料或粉[阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拨、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜（良姜）、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、枯茗（孜然）、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻（肉蔻）、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香荚兰、香茅（香茅草）、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、香叶（月桂叶）、芥末籽、芝麻中的一种或多种]为主要原料，经原料验收、挑拣、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的即食或非即食香辛料。

复配香辛料是以香辛料或粉[阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拨、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜（良姜）、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、枯茗（孜然）、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻（肉蔻）、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香荚兰、香茅（香茅草）、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、香叶（月桂叶）、芥末籽、芝麻中的一种或多种]为主要原料，添加陈皮、白芷、决明子、山楂、柠檬干、荆芥、木瓜、白果、桂圆（龙眼肉）、枣、栀子、益智仁、莲子、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、熟花生碎、炒黄豆、紫苏籽、荷叶、酸枣仁、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、冰糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、玉米淀粉、大米粉、食品用香精中的一种或几种，经原料验收、挑拣、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的即食或非即食香辛料调味料。

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，参照 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》和 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全标准 GB 2762 的规定。

滑县天外天调料有限公司