



413614S-2023



南阳市丰圆食品有限公司企业标准

Q/NFY 0005S-2023

# 香辛料抽提物及其制品

2023-11-16 发布

2023-11-16 实施

南阳市丰圆食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市丰圆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱保兰、王秀雨、朱鹏。

H N

Q B

# 香辛料抽提物及其制品

## 1 范围

本标准规定了香辛料抽提物及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料【八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂（香叶）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、豆蔻、蒔萝、阴香、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、多香果、荜拔、迷迭香、百里香、香荚兰、芫荽、当归、葛缕子、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗幌子、橘皮（陈皮）、梔子、刺柏、阿魏、芒果、香椽、葫芦巴、辣根中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加白果、白芷、黄精、紫苏、人参（人工种植五年及五年以下）、魔芋或魔芋粉的一种或几种，经前处理（除杂、清洗或不清洗、粉碎或粉碎），加水酶解或不酶解（加蛋白酶<来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、木瓜蛋白酶<来源木瓜 *Carica papaya*>、纤维素酶<来源黑曲霉 *Aspergillus niger*>）、煮沸（抽提）、沉淀过滤（加入沉淀香辛料水煮产生的蛋白及悬浮物的加工助剂：氢氧化钠、冰乙酸、柠檬酸、乳酸、氯化钙、甘油、乙醇中的一种或几种）、添加或不添加水、食用酒精、食用盐、味精、酵母抽提物、壳寡糖、麦芽糊精、酶解大豆蛋白调味液（大豆、玉米蛋白、水、蛋白酶、氢氧化钠）、水解动物蛋白调味粉（外购）、白果提取物、黄原胶、果胶、卡拉胶、海藻酸钠、单、双甘油脂肪酸酯（硬脂酸、月桂酸）、食品用香精、食用香料【花椒提取物、甘草提取物、生姜油、大蒜油、洋葱油、香葱油、黑胡椒油、白胡椒油、丁香花蕾油、桔茗油、白芷酊、甜菜碱（天然提取）、姜黄油树脂、辣椒油树脂、肉桂醛、丁香酚、异丁香酚、桔茗醛、香茅醛、大茴香脑、辣椒酊、乙基麦芽酚、香兰素、乙基香兰素、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠中的一种或几种】、调配或不调配、杀菌、包装工序加工成的非即食香辛料抽提物及其制品（12.09.04 香辛料类中其他香辛料加工品）。

根据原料和风味不同，产品分为：香辛料抽提物：香辛料经煮沸（抽提）、沉淀过滤后，不再经过调配得到的产品。香辛料抽提物制品：香辛料经煮沸（抽提）、沉淀过滤后，经过调配（添加辅料）得到的产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 白果、白芷、黄精、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 人参（人工种植五年及五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。

2.1.4 魔芋应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 蛋白酶<来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、木瓜蛋白酶<来源木瓜 *Carica papaya*>、纤维素酶<来源黑曲霉 *Aspergillus niger*>应符合 GB 1886.174 的规定。

- 2.1.7 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定
- 2.1.8 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.12 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 乙醇应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 壳寡糖应符合国家卫生计生委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 酶解大豆蛋白调味液应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 水解动物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 白果提取物为水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.26 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.29 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.30 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定
- 2.1.31 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.32 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.33 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.34 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 食用香料应符合 GB 29938 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	液态，允许产品表面有微量香辛料精油残留，允许有少量聚集物或沉淀物	将适量样品置于白色干净瓷盘中，在自然光下目测观察其色泽、性状和杂质，用口尝、嗅闻的方法对其气味和滋味进行检测
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味和滋味	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	
注：由于香辛料收获批次、产地不同以及产品贮存时间的延长，允许产品色泽、气味略有变化		

### 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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
食用盐（以NaCl计），g/100g（仅限加盐香辛料抽提物制品）	≤ 20.0	GB 5009.44
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。		

### 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。

### 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以香辛料【八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂（香叶）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、豆蔻、蒔萝、阴香、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、多香果、荜拔、迷迭香、百里香、香荚兰、芫荽、当归、葛缕子、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗幌子、橘皮（陈皮）、梔子、刺柏、阿魏、芒果、香橼、葫芦巴、辣根中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加白果、白芷、黄精、紫苏、人参（人工种植五年及五年以下）、魔芋或魔芋粉的一种或几种，经前处理（除杂、清洗或不清洗、粉碎或粉碎），加水酶解或不酶解（加蛋白酶<来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、木瓜蛋白酶<来源木瓜 *Carica papaya*>、纤维素酶<来源黑曲霉 *Aspergillus niger*>）、煮沸（抽提）、沉淀过滤（加入沉淀香辛料水煮产生的蛋白及悬浮物的加工助剂：氢氧化钠、冰乙酸、柠檬酸、乳酸、氯化钙、甘油、乙醇中的一种或几种）、添加或不添加水、食用酒精、食用盐、味精、酵母抽提物、壳寡糖、麦芽糊精、酶解大豆蛋白调味液（大豆、玉米蛋白、水、蛋白酶、氢氧化钠）、水解动物蛋白调味粉（外购）、白果提取物、黄原胶、果胶、卡拉胶、海藻酸钠、单,双甘油脂肪酸酯(硬脂酸、月桂酸)、食用香精、食用香料【花椒提取物、甘草提取物、生姜油、大蒜油、洋葱油、香葱油、黑胡椒油、白胡椒油、丁香花蕾油、桔茗油、白芷酊、甜菜碱(天然提取)、姜黄油树脂、辣椒油树脂、肉桂醛、丁香酚、异丁香酚、桔茗醛、香茅醛、大茴香脑、辣椒酊、乙基麦芽酚、香兰素、乙基香兰素、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠中的一种或几种】、调配或不调配、杀菌、包装工序加工成的非即食香辛料抽提物及其制品（12.09.04 香辛料类中其他香辛料加工品）。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[a]芘重新提供指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市丰圆食品有限公司