



414050S-2023



南阳市盛合调味品有限公司企业标准

Q/NST 0001S-2023

香辛料调味料

2023-12-26 发布

2023-12-26 实施

南阳市盛合调味品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市盛合调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王东。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NST 0001S-2017，备案号：412584S-2017。

H N

Q B

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。

本标准适用于以辣椒、黑胡椒、白胡椒、花椒、孜然（枯茗）、香菜籽、桂皮（肉桂）、香茅、甘草、豆蔻、草果、八角、百里香、山奈、砂仁、荜拔、肉豆蔻、小茴香、生姜、丁香、高良姜、大蒜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香豆蔻、莳萝、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芹、罗幌子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、圆叶当归、当归中的一种或几种为原料，经原料验收、预处理、粉碎或不粉碎、配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的非即食香辛料调味料。

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 辣椒、黑胡椒、白胡椒、花椒、孜然（枯茗）、香菜籽、桂皮（肉桂）、香茅、甘草、豆蔻、草果、八角、百里香、山奈、砂仁、荜拔、肉豆蔻、小茴香、生姜、丁香、高良姜、大蒜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香豆蔻、莳萝、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芹、罗幌子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、圆叶当归、当归应符合 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	颗粒状、粉状等固态形式，允许同时存在	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	
滋味、气味	具有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	≤	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	≤	2.9【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 生产加工过程中的卫生要求

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

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

本标准适用于以辣椒、黑胡椒、白胡椒、花椒、孜然（枯茗）、香菜籽、桂皮（肉桂）、香茅、甘草、豆蔻、草果、八角、百里香、山奈、砂仁、荜拨、肉豆蔻、小茴香、生姜、丁香、高良姜、大蒜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香豆蔻、茺萝、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芹、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、圆叶当归、当归中的一种或几种为原料，经原料验收、预处理、粉碎或不粉碎、配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的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，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。

南阳市盛合调味品有限公司