



410467S-2023

漯河市料口福食品有限公司企业标准

Q/LLS 0007S-2023

香辛料调味品

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

漯河市料口福食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市料口福食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑少华、尹中杰。

H N
Q B

香辛料调味品

1 范围

本标准规定了香辛料调味品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、麻椒、藤椒、芝麻中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑豆、小蓟、刀豆、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、山药、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣干、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、藿香、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、茶树花、平卧菊三七、大麦苗、沙棘叶、天贝、玉米须、小麦苗、牛蒡根、蛹虫草、广东虫草子实体、食用菌（香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、滑菇中的一种或几种）、茶叶碎（红茶、绿茶）、木薯中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎（或粉碎后再混合）、包装加工而成的非即食香辛料调味品。

根据所用原辅料不同，产品分为：香辛料调味品、复合香辛料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、麻椒、藤椒、芝麻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小蓟、刀豆、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、山药、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣干、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号（关于批准人参（人工种植）为新

资源食品的公告)的规定。

2.1.5 茶树花应符合原卫生部公告 2013年第 1号(关于批准茶树花等 7种新资源食品的公告)的规定。

2.1.6 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012年第 8号(关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告)的规定。

2.1.7 沙棘叶、天贝应符合原卫生部公告 2013年第 3号(关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告)的规定。

2.1.8 玉米须应符合卫监督函(2012)306号(关于玉米须有关问题的批复)的规定。

2.1.9 小麦苗应符合卫监督函(2013)17号(关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复)的规定。

2.1.10 牛蒡根应符合国卫食品函(2013)83号(关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复)的规定。

2.1.11 蛹虫草应符合原国家卫生计生委公告 2014年第 10号《关于批准塔格糖等 6种新食品原料的公告》的规定。

2.1.12 广东虫草子实体应符合原卫生部公告 2013年第 1号《关于批准茶树花等 7种新资源食品的公告》的规定。

2.1.13 食用菌应符合 GB 7096的规定。

2.1.14 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.15绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.16 木薯应符合NY/T 1520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	粉状、颗粒状、碎状或产品特有的形状,无霉变	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味,然后以温开水漱口,品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味,无异味,无异嗅	
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
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g(仅限芝麻)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g(仅限芝麻)	≤ 0.4	GB 5009.227
	2.8【花椒、桂皮(肉桂)、复合香辛料】	

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	1.4（其他）	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加山楂的产品。			

2.4 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

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、麻椒、藤椒、芝麻中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑豆、小蓟、刀豆、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、山药、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣干、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、藿香、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、茶树花、平卧菊三七、大麦苗、沙棘叶、天贝、玉米须、小麦苗、牛蒡根、蛹虫草、广东虫草子实体、食用菌（香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、滑菇中的一种或几种）、茶叶碎（红茶、绿茶）、木薯中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎（或粉碎后再混合）、包装加工而成的非即食香辛料调味品。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。

漯河市料口福食品有限公司