



410899S-2023



河南永膳昌食品有限公司企业标准

Q/HYS 0005S-2023

复合香辛料

2023-04-17 发布

2023-04-17 实施

河南永膳昌食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南永膳昌食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南永膳昌食品有限公司。

本标准主要起草人：贾海峰、王倩倩。

H N

Q B

复合香辛料

1 范围

本标准规定了复合香辛料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以辣椒、豆蔻、香豆蔻、草果、香叶（月桂叶）、芹菜、辣椒、桂皮（肉桂）、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、干姜、胡麻、丁香、高良姜、百里香、花椒、麻椒、砂仁、山奈、薄荷、荜拔、菖蒲、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗幌子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰中的三种及以上原料，经预处理（挑拣去杂、粉碎）、配料、混合、包装加工而成的非即食复合香辛料。

根据产品性状不同，可以分为：粉状香辛料、颗粒状香辛料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒、豆蔻、香豆蔻、草果、香叶（月桂叶）、芹菜、辣椒、桂皮（肉桂）、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、干姜、胡麻、丁香、高良姜、百里香、花椒、麻椒、砂仁、山奈、薄荷、荜拔、菖蒲、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗幌子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰应符合 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	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.8	GB 5009.12

注 1: *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

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

编制说明

复合香辛料是以辣椒、豆蔻、香豆蔻、草果、香叶（月桂叶）、芹菜、辣椒、桂皮（肉桂）、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、干姜、胡麻、丁香、高良姜、百里香、花椒、麻椒、砂仁、山奈、薄荷、荜拨、菖蒲、茛苳、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗幌子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰中的三种及以上原料，经预处理（挑拣去杂、粉碎）、配料、混合、包装加工而成的非即食复合香辛料。

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，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。

河南永膳昌食品有限公司