



410665S-2023

久芳农业科技发展（商丘）有限公司企业标准

Q/JNKF 0005S-2023

香辛料

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

久芳农业科技发展（商丘）有限公司 发布

前 言

本标准由久芳农业科技发展(商丘)有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张春、曹明月。

本标准自实施之日起代替 Q/JNKF0005S-2021(备案号 412676S-2021)。

H N
Q B

香辛料

1 范围

本标准规定了香辛料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蒜、圆叶当归、芹菜、芹菜籽、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗、姜黄、小茴香、甘草、八角、月桂（月桂叶）、肉豆蔻、牛至、黑胡椒、白胡椒、丁香、葫芦巴、花椒、姜中的一种或几种为原料，经预处理、蒸汽灭菌、磨粉、过筛、过磁、包装而成的香辛料。

根据所用原料不同，产品分为单一型香辛料、复合型香辛料。

单一型香辛料：以蒜、圆叶当归、芹菜、芹菜籽、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗、姜黄、小茴香、甘草、八角、月桂（月桂叶）、肉豆蔻、牛至、黑胡椒、白胡椒、丁香、葫芦巴、花椒、姜中的一种为原料，经预处理、蒸汽杀菌、磨粉、过筛、过磁、包装而成的香辛料。

复合型香辛料：以蒜、圆叶当归、芹菜、芹菜籽、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗、姜黄、小茴香、甘草、八角、月桂（月桂叶）、肉豆蔻、牛至、黑胡椒、白胡椒、丁香、葫芦巴、花椒、姜中的两种或两种以上为原料，经预处理、蒸汽杀菌、磨粉、过筛、过磁、包装而成的香辛料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 蒜、圆叶当归、芹菜、芹菜籽、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗、姜黄、小茴香、甘草、八角、月桂（月桂叶）、肉豆蔻、牛至、黑胡椒、白胡椒、丁香、葫芦巴、花椒、姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	从样品中取出适量，将内容物倒入干净的白纸上，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有原料物质加工后应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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（第三法）
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、复合型香辛料）	GB 5009.12
	1.4 （花椒、桂皮、复合型香辛料除外）	
注：※该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 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	
菌落总数，CFU/g	≤	100000			GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤	3.0			GB 4789.3 MPN 计数法
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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

香辛料是以蒜、圆叶当归、芹菜、芹菜籽、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗、姜黄、小茴香、甘草、八角、月桂（月桂叶）、肉豆蔻、牛至、黑胡椒、白胡椒、丁香、葫芦巴、花椒、姜中的一种或几种为原料，经预处理、蒸汽灭菌、磨粉、过筛、过磁、包装而成的香辛料。

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依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

久芳农业科技发展(商丘)有限公司