



411233S-2023



洛阳市肖氏香料有限公司企业标准

Q/LXX 0001S-2023

香辛调味料

2023-05-13 发布

2023-05-13 实施

洛阳市肖氏香料有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市肖氏香料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖保卿。

H N

Q B

香辛调味料

1 范围

本标准规定了香辛调味料的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花椒（青椒、青麻椒）、白胡椒、黑胡椒、姜、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、辣椒、八角、草果、山奈、肉豆蔻、砂仁、月桂叶、甘草、姜黄（黄姜）、高良姜（良姜）、孜然、调料九里香、蒙百里香、百里香、香菜籽、香茅、豆蔻、荜茇、薄荷、椒样薄荷、当归、葱、香葱中的一种或几种为主要原料，添加或不添加山楂、桂圆、紫苏籽、陈皮、枸杞、白芝麻、黑芝麻、枣干、罗汉果、山药、五指毛桃、栀子、紫苏、白芷中的一种或几种，经炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、包装制成的非即食类香辛调味料。

2 分类

根据原料不同，分为以下两类产品：

2.1 香辛料是以花椒（青椒、青麻椒）、白胡椒、黑胡椒、姜、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、辣椒、八角、草果、山奈、肉豆蔻、砂仁、月桂叶、甘草、姜黄（黄姜）、高良姜（良姜）、孜然、调料九里香、蒙百里香、百里香、香菜籽、香茅、豆蔻、荜茇、薄荷、椒样薄荷、当归、葱、香葱中的一种或几种为原料，经炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、包装制成的非即食类香辛调味料。

2.2 复配香辛料是以花椒（青椒、青麻椒）、白胡椒、黑胡椒、姜、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、辣椒、八角、草果、山奈、肉豆蔻、砂仁、月桂叶、甘草、姜黄（黄姜）、高良姜（良姜）、孜然、调料九里香、蒙百里香、百里香、香菜籽、香茅、豆蔻、荜茇、薄荷、椒样薄荷、当归、葱、香葱中的一种或几种为主要原料，添加山楂、桂圆、紫苏籽、陈皮、枸杞、白芝麻、黑芝麻、枣干、罗汉果、山药、五指毛桃、栀子、紫苏、白芷中的一种或几种，经炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、包装制成的非即食类香辛调味料。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 花椒（青椒、青麻椒）、白胡椒、黑胡椒、姜、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、辣椒、八角、草果、山楂、山奈、肉豆蔻、砂仁、月桂叶、甘草、姜黄（黄姜）、高良姜（良姜）、孜然、调料九里香、蒙百里香、百里香、香菜籽、香茅、豆蔻、荜茇、薄荷、椒样薄荷、当归、葱、香葱应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.2 桂圆、紫苏籽、陈皮、枸杞、枣干、罗汉果、山药、五指毛桃、栀子、紫苏、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

3.1.3 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 标准的规定。

3.2 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	具有产品应有的性状	将样品摊开在干净的白瓷盘上，置于明亮处，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并取少许放于舌尖，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	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	≤ 1.2 (除花椒、桂皮、多种香辛料混合的产品之外的其他产品) 2.5 (仅适用于花椒、桂皮、多种香辛料混合的产品)	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅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检验。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

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。

4 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

家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以花椒（青椒、青麻椒）、白胡椒、黑胡椒、姜、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、辣椒、八角、草果、山奈、肉豆蔻、砂仁、月桂叶、甘草、姜黄（黄姜）、高良姜（良姜）、孜然、调料九里香、蒙百里香、百里香、香菜籽、香茅、豆蔻、荜茇、薄荷、椒样薄荷、当归、葱、香葱中的一种或几种为主要原料，添加或不添加山楂、桂圆、紫苏籽、陈皮、枸杞、白芝麻、黑芝麻、枣干、罗汉果、山药、五指毛桃、栀子、紫苏、白芷中的一种或几种，经炒制或不炒制、粉粹或不粉碎、包装制成的非即食类香辛调味料。

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，参照 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》的标准要求，制定本企业标准，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。

洛阳市肖氏香料有限公司