



411419S-2023



禹州市帅發调味品厂企业标准

Q/YST 0002S-2023

香辛料调味品

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

禹州市帅發调味品厂 发布

前 言

本标准由禹州市帅發调味品厂提出。

本标准起草单位：禹州市帅發调味品厂。

本标准主要起草人：安伟丽。

本标准自发布实施之日起代替标准 Q/YST 0001S-2022（备案号：410004S-2022）。

H N
Q B

香辛调味品

1 范围

本标准规定了香辛调味品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花椒、辣椒、麻椒、八角、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、砂仁、桂皮（肉桂）、姜、甘草、丁香、月桂叶（香叶）、高良姜、孜然、山奈、白胡椒、黑胡椒、草果中的一种或几种为原料，添加或不添加白果、桂圆、白芷、橘皮（陈皮）、茶叶碎（红茶、绿茶）中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的非即食香辛调味品。

2 分类

根据所用原料种类不同，可分为：单一型香辛调味品、复配香辛调味品。

2.1 单一型香辛调味品

本标准适用于以花椒、辣椒、麻椒、八角、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、砂仁、桂皮（肉桂）、姜、甘草、丁香、月桂叶（香叶）、高良姜、孜然、山奈、白胡椒、黑胡椒、草果中的一种或几种为原料，添加或不添加白果、桂圆、白芷、橘皮（陈皮）、茶叶碎（红茶、绿茶）中的一种，经挑选、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的非即食香辛调味品。

2.2 复配香辛调味品。

本标准适用于以花椒、辣椒、麻椒、八角、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、砂仁、桂皮（肉桂）、姜、甘草、丁香、月桂叶（香叶）、高良姜、孜然、山奈、白胡椒、黑胡椒、草果中几种为原料，添加或不添加白果、桂圆、白芷、橘皮（陈皮）、茶叶碎（红茶、绿茶）中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的非即食香辛调味品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

3.1.3 姜应符合 NY/T 1073 的规定。

3.1.4 桂皮（肉桂）应符合 GB/T 30381 的规定。

3.1.5 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

3.1.6 月桂叶（香叶）应符合 GB/T 30387 的规定。

3.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

- 3.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.9 橘皮（陈皮）、白芷、小茴香、豆蔻、砂仁、肉豆蔻、白果、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.12 草果、山奈、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.13 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 3.1.14 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.15 红茶应符合 NY/T 780 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	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气味和滋味，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 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, %	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, %	≤ 5.0	GB 5009.4 第三法
*铅（以 Pb 计），mg/kg	2.9【花椒、桂皮（肉桂）、多种香辛料混合的香辛料】	GB 5009.12
	1.4（其它）	

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。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、辣椒、麻椒、八角、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、砂仁、桂皮（肉桂）、姜、甘草、丁香、月桂叶（香叶）、高良姜、孜然、山奈、白胡椒、黑胡椒、草果中的一种或几种为原料，添加或不添加白果、桂圆、白芷、橘皮（陈皮）、茶叶碎（红茶、绿茶）中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的非即食香辛调味品。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，参照GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市帅發调味品厂