



412090S-2023



南阳市丰圆食品有限公司企业标准

Q/NFY 0001S-2023

香辛料调味汁及其制品

2023-07-09 发布

2023-07-09 实施

南阳市丰圆食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市丰圆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱保兰、王秀雨、朱鹏。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NFY 0001S-2021(备案号：411761S-2021)。

H N

Q B

香辛料调味汁及其制品

1 范围

本标准规定了香辛料调味汁及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以天然香辛料【八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂（香叶）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、豆蔻、蒔萝、阴香、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、多香果、荜拔、迷迭香、百里香、香荚兰、芫荽、当归、葛缕子、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗幌子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴、辣根中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加茶叶（红茶、绿茶）、白果、白芷、栀子、黄精、紫苏、香橼、人参（人工种植五年及五年以下）、橘皮（陈皮）、黄芥子、食用菌（松茸、姬松茸、牛肝菌、松蘑、羊肚菌、鸡油菌、榛蘑、香菇、大球盖菇、草菇中的一种或几种）中的一种或几种，经挑选、清洗、加生活饮用水，经水煮提取，添加生活饮用水、食用酒精、食用盐、魔芋粉、酵母抽提物、酶解大豆蛋白调味液（大豆、玉米蛋白、水、蛋白酶、氢氧化钠）、壳寡糖、黄原胶、果胶、卡拉胶、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、单、双甘油脂肪酸酯（硬脂酸、月桂酸）、藏红花提取物、白果提取物、皂树皮提取物、甘草提取物（粉）、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚、香兰素、乙基香兰素、肉桂酸、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、肉桂醛、丁香酚、异丁香酚、桔茗醛、丁香花蕾油、白芷酊、辣椒酊、香茅醛、柠檬醛、香叶醇、d1-香茅醇、茴香醇、小茴香脑中的一种或几种）、食品用香精【生姜油、花椒油、孜然油、辣椒油、芥末精油、黑胡椒精油、生姜香精、葱香精、大蒜香精、芝麻油香精、咸味香精、肉味香精、肉类提取物、泡菜香精、泡椒香精中的一种或几种】中一种或几种，经混合调配，加入沉淀香辛料水煮产生的蛋白及悬浮物的加工助剂（氯化钙、甘油、氢氧化钠、乳酸、柠檬酸、冰乙酸中一种或几种），经沉淀过滤、杀菌（脱涩）或不杀菌（不脱涩）、灌装、包装工序加工成的包含两种或两种以上调味料的非即食香辛料调味汁及其制品（香辛料类中其他香辛料加工品）。

根据原料和风味不同，产品分为：香辛料调味汁（以香辛料为主，不添加辅料产品）、复配香辛料调味汁（以香辛料为主，添加辅料产品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。

2.1.3 白果、白芷、栀子、黄精、紫苏、香橼、橘皮（陈皮）、黄芥子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

- 2.1.4 人参（人工种植五年及五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17号的规定。
- 2.1.5 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 酶解大豆蛋白调味液应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 壳寡糖应符合国家卫生计生委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.14 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.17 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.20 乙基香兰素应符合 GB 1886.283 的规定。
- 2.1.21 肉桂酸应符合 GB 28347 的规定。
- 2.1.22 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.23 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.24 肉桂醛、丁香酚、枯茗醛、丁香花蕾油、白芷酊、异丁香酚、香茅醛、柠檬醛、香叶醇、d1-香茅醇、茴香醇、大茴香脑、辣椒酊应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.25 藏红花提取物、皂树皮提取物、甘草提取物（粉）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.26 白果提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.29 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.30 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 冰乙酸应符合 GB 1886.10 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	液态，允许产品表面有微量香辛料精油残留，允许有少量聚集物或沉淀物	将适量样品置于白色干净瓷盘中，在自然光下目测观察其色泽、性状和杂质，用口尝、嗅闻的方法对其气味和滋味进行检测
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味和滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
注：由于香辛料收获批次、产地不同以及产品贮存时间的延长，允许产品色泽、气味略有变化		

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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
食用盐（以NaCl计），g/100g（仅限加盐香辛料调味汁产品）	≤ 28.0	GB 5009.44
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。		

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以天然香辛料【八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂（香叶）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、豆蔻、蒔萝、阴香、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、多香果、荜拔、迷迭香、百里香、香荚兰、芫荽、当归、葛缕子、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗幌子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴、辣根中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加茶叶（红茶、绿茶）、白果、白芷、栀子、黄精、紫苏、香橼、人参（人工种植五年及五年以下）、橘皮（陈皮）、黄芥子、食用菌（松茸、姬松茸、牛肝菌、松蘑、羊肚菌、鸡油菌、榛蘑、香菇、大球盖菇、草菇中的一种或几种）中的一种或几种，经挑拣、清洗、加生活饮用水，经水煮提取，添加生活饮用水、食用酒精、食用盐、魔芋粉、酵母抽提物、酶解大豆蛋白调味液（大豆、玉米蛋白、水、蛋白酶、氢氧化钠）、壳寡糖、黄原胶、果胶、卡拉胶、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、单、双甘油脂肪酸酯（硬脂酸、月桂酸）、藏红花提取物、白果提取物、皂树皮提取物、甘草提取物（粉）、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚、香兰素、乙基香兰素、肉桂酸、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、肉桂醛、丁香酚、异丁香酚、桔茗醛、丁香花蕾油、白芷酊、辣椒酊、香茅醛、柠檬醛、香叶醇、d1-香茅醇、茴香醇、大茴香脑中的一种或几种）、食品用香精【生姜油、花椒油、孜然油、辣椒油、芥末精油、黑胡椒精油、生姜香精、葱香精、大蒜香精、芝麻油香精、咸味香精、肉味香精、肉类提取物、泡菜香精、泡椒香精中的一种或几种】中一种或几种，经混合调配，加入沉淀香辛料水煮产生的蛋白及悬浮物的加工助剂（氯化钙、甘油、氢氧化钠、乳酸、柠檬酸、冰乙酸中一种或几种），经沉淀过滤、杀菌（脱涩）或不杀菌（不脱涩）、灌装、包装工序加工成的包含两种或两种以上调味料的非即食香辛料调味汁及其制品（香辛料类中其他香辛料加工品）。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，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。

南阳市丰圆食品有限公司