



410298S-2024



虞城龙凤农业科技有限公司企业标准

Q/YLF 0003S-2024

# 香辛调味料

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

虞城龙凤农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由虞城龙凤农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王军礼、范建立。

H N

Q B

# 香辛调味料

## 1 范围

本标准规定了香辛调味料的分类、要求、检验方法等。

本标准适用于香辛料调味料、复配香辛调味料。

香辛调味料：是以白胡椒、黑胡椒、孜然、辣椒、八角、花椒、小茴香、山奈、高良姜、砂仁、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、草果、芫荽籽、紫苏籽中的一种或多种经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、包装而成的非即食类香辛调味料。

复配香辛调味料：是以葱、姜、蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、辣椒、八角、花椒、小茴香、山奈、高良姜、砂仁、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、草果、芫荽籽、紫苏籽中的一种或几种为主要原料，添加食用葡萄糖、酵母提取物、植物水解蛋白（大豆水解蛋白、小麦水解蛋白）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料、芝麻、大豆、米粉、白芷、陈皮、苹果粉、冰片糖、麦芽糊精、食用淀粉（马铃薯淀粉、马铃薯淀粉颗粒、玉米淀粉、玉米淀粉颗粒、小麦淀粉、小麦淀粉颗粒）、小麦面颗粒粉、花生、食用盐、白砂糖、味精、鸡精中的一种或几种，经挑选或不挑选、温炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、混合或不混合、包装而成的非即食复配香辛调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 小麦淀粉、小麦淀粉颗粒应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.9 马铃薯淀粉、马铃薯淀粉颗粒应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 玉米淀粉、玉米淀粉颗粒应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.12 山奈应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 砂仁、小茴香、高良姜、陈皮、白芷、肉豆蔻、丁香、姜黄、草果、芫荽籽、苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

2.1.14 米粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

- 2.1.17 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.18 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.19 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 蒜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.22 葱应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.23 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 小麦面颗粒粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.26 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 植物水解蛋白（大豆水解蛋白、小麦水解蛋白）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.28 鸡精调味料、鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 苹果粉应符合 GH/T 1360 的规定。
- 2.1.30 冰片糖应符合 QB/T 2685 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 黑胡椒应符合 GB/T 7901 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  | 具有该产品应有的外形，无腐烂和霉变 | 取1袋样品放置洁净的白瓷盘中，在明亮处用肉眼观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，应符合表1的规定 |
| 色 泽  | 具有该产品应有的色泽        |                                                             |
| 气、滋味 | 具有该产品应有的气、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，%                 | ≤ 14.0 | GB 5009.3  |
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g | ≤ 55.0 | GB 5009.44 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg     | ≤ 0.8  | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg     | ≤ 0.5  | GB 5009.11 |

|                              |   |     |             |
|------------------------------|---|-----|-------------|
| 3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg          | ≤ | 1.2 | GB 5009.263 |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 |   |     |             |
| 2、a 仅适用于添加植物水解蛋白的产品检验。       |   |     |             |

## 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 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

出厂检验项目包括净含量及允许短缺量、感官要求。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于香辛料调味料、复配香辛调味料。

香辛调味料：是以白胡椒、黑胡椒、孜然、辣椒、八角、花椒、小茴香、山奈、高良姜、砂仁、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、草果、芫荽籽、紫苏籽中的一种或多种经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、包装而成的非即食类香辛调味料。

复配香辛调味料：是以葱、姜、蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、辣椒、八角、花椒、小茴香、山奈、高良姜、砂仁、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、草果、芫荽籽、紫苏籽中的一种或几种为主要原料，添加食用葡萄糖、酵母提取物、植物水解蛋白（大豆水解蛋白、小麦水解蛋白）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料、芝麻、大豆、米粉、白芷、陈皮、苹果粉、冰片糖、麦芽糊精、食用淀粉（马铃薯淀粉、马铃薯淀粉颗粒、玉米淀粉、玉米淀粉颗粒、小麦淀粉、小麦淀粉颗粒）、小麦面颗粒粉、花生、食用盐、白砂糖、味精、鸡精中的一种或几种，经挑选或不挑选、温炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、混合或不混合、包装而成的非即食复配香辛调味料。

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，制定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。

虞城龙凤农业科技有限公司

QB