



410038S-2024



郑州势诚农业科技有限公司企业标准

Q/ZSC 0003S-2024

固态香辛调味料

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

郑州势诚农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州势诚农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州势诚农业科技有限公司。

本标准代替 Q/ZSC 0003S-2021。

H N
Q B

固态香辛调味料

1 范围

本标准规定了固态香辛调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于固态香辛调味料、混合型固态香辛调味料。

固态香辛调味料：以辣椒、花椒、辣根、小豆蔻、当归、香菜籽、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、香叶（月桂叶）、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、白芝麻、黑芝麻、丁香、山奈、甘草、高良姜、香荚兰、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒、干姜中的一种或几种为原料，经选料、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、混合或不混合、过筛或不过筛、包装而成的非即食固态香辛调味料。

混合型固态香辛调味料：以辣椒、花椒、辣根、小豆蔻、当归、香菜籽、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、香叶（月桂叶）、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、白芝麻、黑芝麻、丁香、山奈、甘草、高良姜、香荚兰、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒、干姜中的一种或几种为原料，辅以栀子、香橼、益智仁、山楂、白果、山药、鱼腥草、胖大海、决明子、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、葵花籽、莲子中的一种或几种，经选料、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、混合、过筛或不过筛、包装而成的非即食固态香辛调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.4 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.5 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.7 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.8 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.9 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.10 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.11 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.12 辣根、小豆蔻、当归、香菜籽、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香荚兰、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒、干姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、栀子、香橼、益智仁、山楂、白果、山药、鱼腥草、胖大海、决明子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

2.1.14 葵花籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.15 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及有无外来杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	
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	GB 5009.3
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Pd计)，mg/kg	≤ 0.19（芝麻为原料产品） 2.8【花椒、桂皮(肉桂)、复合香辛料】 1.4（其他）	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于固态香辛调味料、混合型固态香辛调味料。

固态香辛调味料：以辣椒、花椒、辣根、小豆蔻、当归、香菜籽、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、香叶（月桂叶）、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、白芝麻、黑芝麻、丁香、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒、干姜中的一种或几种为原料，经选料、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、混合或不混合、过筛或不过筛、包装而成的非即食固态香辛调味料。

混合型固态香辛调味料：以辣椒、花椒、辣根、小豆蔻、当归、香菜籽、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、香叶（月桂叶）、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、白芝麻、黑芝麻、丁香、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒、干姜中的一种或几种为原料，辅以栀子、香橼、益智仁、山楂、白果、山药、鱼腥草、胖大海、决明子、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、葵花籽、莲子中的一种或几种，经选料、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、混合、过筛或不过筛、包装而成的非即食固态香辛调味料。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州势诚农业科技有限公司