



411004S-2024



郑州雪麦龙食品香料有限公司企业标准

Q/ZXS 0007S-2024

香辛料加工品

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

郑州雪麦龙食品香料有限公司 发布

前 言

本标准由郑州雪麦龙食品香料有限公司提出。

本标准起草单位：郑州雪麦龙食品香料有限公司。

本标准主要起草人：谢晓梅、时锦锦、黄慧、刘逢先、张雪。

H N

Q B

香辛料加工品

1 范围

本标准规定了香辛料加工品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料[花椒、辣椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、当归、芫荽、山奈、芹菜籽、肉豆蔻、木姜子（山苍子）、姜黄、高良姜、砂仁、草果、蒔萝、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拨、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、牛至、月桂叶中的一种或几种]、十三香中的一种或多种为原料经预处理，经榨取或提取[用水、食用酒精、正己烷（仅限提取工艺）、丙酮、植物油抽提溶剂（仅限提取工艺）、食用植物油（大豆油或菜籽油）、二氧化碳中的一种]风味成分作为产品主要风味，辅以香辛料、十三香、紫苏、陈皮、白芷、麦芽糊精、水解大豆蛋白、欧当归油、果胶、黄原胶、二氧化硅、玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯中的一种或多种，经混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装而成即食或非即食的香辛料加工品。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 香辛料、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.4 正己烷应符合 GB 1886.258 的规定。
- 2.1.5 丙酮应符合 GB 29227 的规定。
- 2.1.6 植物油抽提溶剂应符合 GB 16629 的规定。
- 2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.9 紫苏、陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 水解大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.12 欧当归油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.13 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.15二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.16玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 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	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在	取样品适量，置入白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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，%	≤ 25	GB 5009.3
铅*(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 1.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注： a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定，污染物残留限量应符合GB 2762的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761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、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香辛料[花椒、辣椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、当归、芫荽、山奈、芹菜籽、肉豆蔻、木姜子（山苍子）、姜黄、高良姜、砂仁、草果、蒔萝、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拨、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、牛至、月桂叶中的一种或几种]、十三香中的一种或多种为原料经预处理，经榨取或提取[用水、食用酒精、正己烷（仅限提取工艺）、丙酮、植物油抽提溶剂（仅限提取工艺）、食用植物油（大豆油或菜籽油）、二氧化碳的一种)]风味成分作为产品主要风味，辅以香辛料、十三香、紫苏、陈皮、白芷、麦芽糊精、水解大豆蛋白、欧当归油、果胶、黄原胶、二氧化硅、玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯中的一种或多种，经混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装而成即食或非即食的香辛料加工品。

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，参照相关标准制订本企业标准，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。

郑州雪麦龙食品香料有限公司