



411678S-2024



河南涵越健康产业发展有限公司企业标准

Q/HJK 0005S-2024

香辛调味料

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

河南涵越健康产业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南涵越健康产业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：史雪莲、脱萧楠、党海涛。

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、检验规则等。

本标准适用于以香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮(肉桂)、阴香、大清桂、芫荽、桔茗(孜然)、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂(香叶)、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、西红花、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜]中的几种为原料,加入或不加入小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、人参(人工种植5年及5年以下)、食用菌[双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露(块菌)、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草(虫草花)、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇中的一种或几种]中的一种或几种,经拣选或不拣选、干燥或不干燥、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛调味料。

根据产品不同可分为:复合香辛料、香辛汤料包。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉

蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.3 人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部公告（2012年第17号）的规定。

2.1.4 食用菌应符合 GB 7096 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	固态，具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	具有产品应有的气味和滋味，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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 2.8	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185

注：*铅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 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；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、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

本标准适用于以香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮(肉桂)、阴香、大清桂、芫荽、桔茗(孜然)、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂(香叶)、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、西红花、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜]中的几种为原料,加入或不加入小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、人参(人工种植5年及5年以下)、食用菌[双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露(块菌)、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草(虫草花)、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇中的一种或几种]中的一种或几种,经拣选或不拣选、干燥或不干燥、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛调味料。

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。