



411432S-2024



洛阳天香调味品有限公司企业标准

Q/LTT 0002S-2024

香辛调味料（固态）

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

洛阳天香调味品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳天香调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李向仁、李向乾、郭热闹。

本标准自发布之日起，替代 Q/LTT 0002S-2021(备案号：412306S-2021)。

H N

Q B

香辛调味料（固态）

1 范围

本标准规定了香辛调味料（固态）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料【辣椒、花椒（含绿川椒）、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、白胡椒、黑胡椒、干姜、孜然（枯茗）、丁香、月桂（香叶）、砂仁、草果、山奈、豆蔻、肉豆蔻、荜拔、甘草、高良姜、多香果、当归、百里香、芝麻】中的一种或多种为主要原料，添加或不添加辅料【白芷、枸杞、栀子、龙眼肉（桂圆）、橘皮、白果、青果、枣干】，经筛选、挑拣、烘干、粉碎或者不粉碎、包装而成的非即食类香辛调味料（固态）。

根据原料和原料配比不同分为：辣椒调味料、八角调味料、花椒调味料、小茴香调味料、绿川椒调味料、川椒粉调味料、花椒粉调味料、白胡椒粉调味料、黑胡椒粉调味料、辣椒粉调味料、孜然调味料、孜然粉调味料、五香粉调味料、炖肉料调味料、炖排骨料调味料、炖鱼料调味料、大盘鸡料调味料、炖鸡炒鸡料调味料（又名炒鸡炖鸡料调味料）、包子饺子调味料、炖肉炖排骨调味料、二十三种香调味料、精选芝麻调味料、炖牛（羊）肉料调味料、大盘鸡调味料（香辛料包）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 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 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.7 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.10 月桂应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.11 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.12 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.14 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 2.1.15 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.16 荜拨、小茴香、山奈、百里香、当归、豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 高良姜、草果、砂仁、白芷、青果、栀子、橘皮、龙眼肉、白果、枣干应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	颗粒状或粉末状，无结块。	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽。	
气味	具有该产品应有的气味，无异味。	
滋味	具有该产品应有的滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g \leq	14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g \leq	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g \leq	5.0	GB 5009.4
无机砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg \leq	1.2 (其他)	GB 5009.12
	0.18 (仅限芝麻)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg (仅限芝麻) \leq	5.0	GB 5009.22
* 此项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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 中的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香辛料【辣椒、花椒（含绿川椒）、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、白胡椒、黑胡椒、干姜、孜然（枯茗）、丁香、月桂（香叶）、砂仁、草果、山奈、豆蔻、肉豆蔻、荜拔、甘草、高良姜、多香果、当归、百里香、芝麻】中的一种或多种为主要原料，添加或不添加辅料【白芷、枸杞、栀子、龙眼肉（桂圆）、橘皮、白果、青果、枣干】，经筛选、挑拣、烘干、粉碎或者不粉碎、包装而成的非即食类香辛调味料（固态）。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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳天香调味品有限公司