411852S-2024

洛阳口口香清真食品有限公司企业标准

Q/LKKX 0002S-2024

香辛料调味品

2024-07-17 发布　　2024-07-17 实施

洛阳口口香清真食品有限公司 发布

前　　言

本标准由洛阳口口香清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹素玲、金天成。

HNQB

香辛料调味品

1 范围

本标准规定了香辛料调味品的的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、肉桂（桂皮）、阴香、大清桂、芫荽、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷叶、椒样薄荷、留兰香、调料九里香叶、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒（青椒、青麻椒、绿川椒）、姜中的一种或几种为主要原料，经筛选、挑拣、配料或不配料、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、切丝或不切丝、包装加工而成的非即食香辛料调味品。

根据原料种类及配方占比的不同分为：单一型香辛料调味品、复合型香辛料调味品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、肉桂（桂皮）、阴香、大清桂、芫荽、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷叶、椒样薄荷、留兰香、调料九里香叶、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒（青椒、青麻椒、绿川椒）、姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 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
性　　状	颗粒状或丝状或粉末状，无结块	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色　　泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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
	芝麻	花椒、肉桂（桂皮）、复合型香辛料调味品	除芝麻、花椒、肉桂（桂皮）、复合型香辛料调味品之外其他产品	
水分，　g/100g　　≤	14.0			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
酸价[a]（以脂肪计）（KOH），mg/g　≤	3			GB 5009.229
过氧化值[a]（以脂肪计），g/100g　≤	0.4			GB 5009.227
铅*（以Pb计）,mg/kg　　≤	0.18	2.9	1.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B_1，μg/kg　　≤	5.0（限以芝麻为主料的产品）			GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定； a 仅适用于以芝麻为主要原料的产品。				

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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、肉桂（桂皮）、阴香、大清桂、芫荽、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷叶、椒样薄荷、留兰香、调料九里香叶、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒（青椒、青麻椒、绿川椒）、姜中的一种或几种为主要原料，经筛选、挑拣、配料或不配料、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、切丝或不切丝、包装加工而成的非即食香辛料调味品。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 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》的要求制订本企业标准，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。

洛阳口口香清真食品有限公司

HN
QB