



412533S-2017



久芳农业科技发展（商丘）有限公司企业标准

Q/JNKF 0001S-2017

---

# 香辛调味料

2017-10-19 发布

2017-10-19 实施

---

久芳农业科技发展（商丘）有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由久芳农业科技发展(商丘)有限公司提出并起草，第一次修订。

本标准主要起草人：梁华丽。

本标准自实施之日起代替 Q/JNKF0001S-2017（2017-04-22 实施）。

与原标准相比，本标准内容有如下变化：

—增加了范围；

—更新了规范性引用文件；

—增加了产品分类；

—修改了原料要求。



# 香辛调味料

## 1 范围

本标准规定了香辛调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以洋葱、大葱、小葱、韭葱、大蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、白欧芥、丁香、蒙百里香、百里香、香旱芹、葫芦巴、花椒、姜、橘皮、白芷、香菇、菖蒲、龙蒿、杨桃、刺山柑、阴香、枫茅、阿魏、刺柏、木姜子、芒果、薄荷、椒样薄荷、石榴、罗幌子、香椿、香荚兰、二氧化硅中的一种或几种为原料，经干燥、风磁选、挑选、干洗、粗碎、蒸汽杀菌或不杀菌、磨粉、过筛、包装、辐照（Co60 剂量 $\leq 10\text{kGy}$ ）或不辐照加工而成的非即食香辛调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB7096 的规定。

2.1.2 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.3 八角、辣椒、甘草、桔茗、芹菜、花椒、洋葱、姜、大蒜、大葱、小葱、韭葱、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、圆叶当归、细叶芹、辣根、黑芥籽、葛缕子、桂皮、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、山奈、月桂、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、蒙百里香、百里香、香旱芹、葫芦巴、菖蒲、龙蒿、杨桃、刺山柑、阴香、枫茅、阿魏、刺柏、木姜子、芒果、薄荷、椒样薄荷、石榴、罗幌子、香椿、香荚兰、芝麻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 橘皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。

2.1.5 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、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在。	从样品中取出适量，将内容物倒入干净的白纸上，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有原料物质加工后应有的色泽。	
气、滋味	具有原料物质应有的气味和滋味，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 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 (第三法)
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 Pb 计), mg/kg	≤ 2.4	GB 5009.12

注：\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物指标

蒸汽杀菌及辐照后产品微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	≤15000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤0.3				GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

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应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 辐照剂量要求

辐照源为钴 60，剂量≤10kGy。

## 2.7 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

## 2.8 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

产品（除辐照处理类产品）出厂检验项目为：感官、净含量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。  
蒸汽杀菌及辐照处理类产品出厂检验项目为：感官、净含量、水分、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

香辛调味料是以洋葱、大葱、小葱、韭葱、大蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、白欧芥、丁香、蒙百里香、百里香、香旱芹、葫芦巴、花椒、姜、橘皮、白芷、香菇、菖蒲、龙蒿、杨桃、刺山柑、阴香、枫茅、阿魏、刺柏、木姜子、芒果、薄荷、椒样薄荷、石榴、罗幌子、香椿、香莢兰、二氧化硅中的一种或几种为原料，经干燥、风磁选、挑选、干洗、粗碎、蒸汽杀菌或不杀菌、磨粉、过筛、包装、辐照（Co60剂量 $\leq 10\text{kGy}$ ）或不辐照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，参照 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

久芳农业科技发展(商丘)有限公司

2017年09月07日

QB