



413007S-2017



久芳农业科技发展（商丘）有限公司企业标准

Q/JNKF 0005S-2017

香辛料

2017-12-18 发布

2017-12-18 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。

本标准主要起草人：梁华丽。

H N

Q B

香辛料

1 范围

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

本标准适用于以蒜、圆叶当归、芹菜、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗、姜黄、小茴香、甘草、八角、月桂、肉豆蔻、牛至、黑胡椒、白胡椒、丁香、葫芦巴、花椒、姜、橘皮中的一种或几种为原料，经预处理、蒸汽杀菌、磨粉、过筛、包装而成的香辛料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 蒜、圆叶当归、芹菜、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗、姜黄、小茴香、甘草、八角、月桂、肉豆蔻、牛至、黑胡椒、白胡椒、丁香、葫芦巴、花椒、姜，应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 橘皮应符合《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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	颗粒状、粉状等固态形式，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，并检查有无外来杂质，然后以温水漱口，品尝其滋味，
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

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, cfu/g	≤100000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤3.0				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 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 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

香辛料是以蒜、圆叶当归、芹菜、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗、姜黄、小茴香、甘草、八角、月桂、肉豆蔻、牛至、黑胡椒、白胡椒、丁香、葫芦巴、花椒、姜、橘皮中的一种或几种为原料，经预处理、蒸汽杀菌、磨粉、过筛、包装而成的香辛料。

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。

其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11月07日