



411509S-2017



虞城龙凤农业科技有限公司企业标准

Q/YLF 0001S-2017

复合香辛调味料

2017-07-12 发布

2017-07-12 实施

虞城龙凤农业科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由虞城龙凤农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：范建立。

H N

Q B

复合香辛调味料

1 范围

本标准规定了复合香辛调味料的产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白胡椒、孜然、米粉、辣椒、八角、花椒、小茴香、干姜、白芷、山奈、陈皮、高良姜、砂仁、桂皮、月桂叶中的几种或多种为原料，经混合、粉碎、包装制成的非即食类复合香辛调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 标准的规定。
- 2.1.2 桂皮应符合 GB/T30381 标准的规定。
- 2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 标准的规定。
- 2.1.4 白胡椒应符合 GB/T 7900 标准的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB 10465 标准的规定。
- 2.1.6 月桂叶应符合 GB/T 30387 标准的规定。
- 2.1.7 孜然应符合 GB/T 22267 标准的规定。
- 2.1.8 砂仁、小茴香、高良姜、陈皮、白芷、干姜应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部和 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件的规定。
- 2.1.9 山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 米粉应符合 GB 19640 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	粉末	将样品摊开在干净的白瓷盘上，置于明亮处，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并取少许放于舌尖，品其滋味。
色泽	具有原辅料应有的色泽	
气、滋味	具有原辅料应有的气、滋味	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	
水分, g/100g	≤	14 GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	10 GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5 GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	2.5 GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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

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; 真菌毒素应符合 GB 2761 的规定。

编制说明

本标准适用于以白胡椒、孜然、米粉、辣椒、八角、花椒、小茴香、干姜、白芷、山奈、陈皮、高良姜、砂仁、桂皮、月桂叶中的几种或多种为原料，经混合、粉碎、包装制成的非即食类复合香辛调味料。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》的标准要求，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

虞城龙凤农业科技有限公司
2017年06月13日