



410503S-2018



嵩县远鸿土产调味品有限公司企业标准

Q/SYT 0002S-2018

香辛调味料

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

嵩县远鸿土产调味品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由嵩县远鸿土产调味品有限公司提出。

本标准起草单位：嵩县远鸿土产调味品有限公司。

本标准主要起草人：田晓英。

H N

Q B

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。

本标准适用于以花椒，辣椒干，八角，胡椒，甘草，小茴香、肉桂，良姜，豆蔻，白芷，香菇柄，干姜，陈皮，草果中的一种或几种为原料，经挑选，配比或不配比，干燥，混合或不混合，粉碎或切圈，包装加工而成的非即食香辛调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒干应符合 GB 10465 的规定。

2.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.3 花椒应符合 GH/T 1142 的规定

2.1.4 香菇柄应符合 GH/T 1013 和 GB7096 的规定。

2.1.5 小茴香、肉桂、良姜、陈皮、胡椒、甘草、白芷、草果应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。

2.1.6 干姜应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.7 豆蔻应符合 GB/T15691 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1

项目		要求	试验方法
性状	五香粉调味料	粉末状	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
	十香调味料	粉末状	
	包子饺子调味料	粉末状	
	炒鸡炖鸡调味料	颗粒状	
	炖肉排骨调味料	颗粒状	
	卤肉调味料	颗粒状	
	辣椒	环状	
色泽	五香粉调味料	浅黄色	
	十香调味料	浅黄色	
	包子饺子调味料	浅黄色	
	炒鸡炖鸡调味料	浅黄色	
	炖肉排骨调味料	浅黄色	
	卤肉调味料	浅黄色	
	辣椒	红色	

气、滋味	五香粉调味料	具有原材料特有的香味，无异味
	十香调味料	具有原材料特有的香味，无异味
	包子饺子调味料	具有原材料特有的香味，无异味
	炒鸡炖鸡调味料	具有原材料特有的香味，无异味
	炖肉排骨调味料	具有原材料特有的香味，无异味
	卤肉调味料	具有原材料特有的香味，无异味
	辣椒	香辣味，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

项 目	指 标	检验方法
水分，% \leq	14	GB 5009.3
灰分，% \leq	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，% \leq	5.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
※铅（以Pb计），mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12

注：※铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

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。

2.7 其他要求

真菌毒素应符合 GB 2761 的要求。污染物限量应符合 GB2762 的规定。农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：以感官、净含量、水分、灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准使用于以花椒，辣椒干，八角，胡椒，甘草，小茴香、肉桂，良姜，豆蔻，白芷，香菇柄，干姜，陈皮，草果中的一种或几种为原料，经挑选，配比或不配比，干燥，混合或不混合，粉碎或切圈，包装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》的要求制订本企业标准的技术指标，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。

嵩县远鸿土产调味品有限公司

H N

Q B