



410743S-2018



范县香一斋调味食品有限公司企业标准

Q/FXT 0002S-2018

---

# 复合香辛料

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

---

范县香一斋调味食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由范县香一斋调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙玉祥、赵兰月。

本标准自发布实施日期替代 Q/FXT 0002S-2017，备案号：412497S-2017，备案日期：2017-10-17。

H N

Q B

# 复合香辛料

## 1 范围

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

本标准适用于以辣椒、花椒、八角、姜、黑胡椒、丁香、肉豆蔻、砂仁、橘皮、肉桂、白芷、高良姜、草果、山奈、小茴香中的若干种为原料，经过干燥、粉碎(或不粉碎)、按照一定比例混合、包装加工而成的非即食复合香辛料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 姜应符合 NY/T 1073 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 黑胡椒应符合 GB/T 7901 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 砂仁、橘皮、肉桂、白芷、高良姜、草果、山奈、小茴香应符合 GB/T 15691 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
	调馅粉	风味炖肉料	
色 泽	具有本产品应有的色泽	具有本产品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及形状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
形 状	粉末状	不规则颗粒	
气味、滋味	具有本品特有的气、滋味，无异味	具有本品特有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	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	检测方法
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
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	2.5	GB 5009.12
注: 带*严于国标 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定、农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目: 感官、净含量、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

本标准适用于以辣椒、花椒、八角、姜、黑胡椒、丁香、肉豆蔻、砂仁、橘皮、肉桂、白芷、高良姜、草果、山奈、小茴香中的若干种为原料，经过干燥、粉碎(或不粉碎)、按照一定比例混合、包装加工而成的非即食复合香辛料。

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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于国标 GB 2762 的规定。

范县香一斋调味食品有限公司

H N

Q B