



412005S-2018



洛阳市汇科胶体有限公司企业标准

Q/LHJ 0002S-2018

复合香辛料调味料

2018-7-3 发布

2018-7-3 实施

洛阳市汇科胶体有限公司 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。

本标准由洛阳市汇科胶体有限公司提出并和河南省食品药品审评查验中心共同起草。

本标准起草人：薛云浩、杜新永、史九根、尚丹。

H N

Q B

复合香辛料调味料

1 范围

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

本标准适用于以番茄粉、蒜粉、辣椒、孜然、桂皮、姜粉、白胡椒、芫荽、辣根、姜黄、小豆蔻、甘草、八角、洋葱、月桂叶、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、黑胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、花椒、葫芦巴、欧芹、高良姜、肉桂、小茴香、山奈、荜拔中的两种或者两种以上经干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、杀菌或不杀菌、包装加工而成的复合香辛料粉，用于肉制品加工。按原料或工艺不同分为去腥粉料、香辣料、烤肉料、麻辣料、蒜香料、黑椒料。

2 要求

2.1 原料及辅料要求

- 2.1.1 番茄粉应符合NY/T 957 的规定
- 2.1.2 蒜粉应符合DB37/T 1474的规定
- 2.1.3 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定
- 2.1.4 孜然应符合GB/T 22267的规定
- 2.1.5 桂皮应符合GB/T 30381的规定
- 2.1.6 姜粉应符合NY/T 1073的规定
- 2.1.7 白胡椒应符合GB/T 7900的规定
- 2.1.8 芫荽应符合NY/T 1045的规定
- 2.1.9 辣根应符合GH/T 1174的规定
- 2.1.10 姜黄应符合GB 1886.60的规定
- 2.1.11 小豆蔻应符合GB/T 22305.1的规定
- 2.1.12 甘草应符合GB/T 19618的规定
- 2.1.13 八角应符合GB/T 7652的规定
- 2.1.14 洋葱应符合NY/T 1071的规定
- 2.1.15 月桂叶应符合GB/T 30387的规定
- 2.1.16 薄荷应符合GB/T 32736的规定
- 2.1.17 肉豆蔻应符合GB/T 32727的规定
- 2.1.18 甜罗勒应符合GB/T 22304的规定
- 2.1.19 牛至应符合GB/T 22302的规定
- 2.1.20 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定
- 2.1.21 迷迭香应符合GB/T 22301的规定
- 2.1.22 芝麻应符合GB/T 11761的规定
- 2.1.23 丁香应符合GB/T 22300的规定
- 2.1.24 花椒应符合GB/T 30391的规定
- 2.1.25 葫芦巴应符合GB/T 32734的规定
- 2.1.26 欧芹应符合DB64/T 256的规定
- 2.1.27 高良姜、肉桂、小茴香、山奈、荜拔应符合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	指 标	检验方法
性 状	固态，粉状或小颗粒状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有各自原料混合后应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化要求

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标	检验方法
水分%	≤14.0	GB 5009.3
总灰分%	≤8.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤2.7	GB 5009.12

注：*铅指标严于GB 2762的规定。

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

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

2.7 污染物限量

应符合GB 2762的要求

2.8 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

以番茄粉、蒜粉、辣椒、孜然、桂皮、姜粉、白胡椒、芫荽、辣根、姜黄、小豆蔻、甘草、八角、洋葱、月桂叶、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、黑胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、花椒、葫芦巴、欧芹、高良姜、肉桂、小茴香、山奈、荜拔中的两种或者两种以上经干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、杀菌或不杀菌、包装加工而成的复合香辛料调味料。

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DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》和GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准铅指标含量严于GB 2762。

洛阳市汇科胶体有限公司