



412584S-2017



南阳市盛合调味品有限公司企业标准

Q/NST 0001S-2017

香辛料调味料

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

南阳市盛合调味品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由南阳市盛合调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王东。

H N

Q B

香辛料调味料

1 范围

本标准规定了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、运输及贮存等。

本标准适用于以辣椒、胡椒、花椒、香菜籽、桂皮、香茅、甘草、豆蔻、草果、八角、百里香、山奈、砂仁、荜拔、肉豆蔻、小茴香、生姜、丁香、高良姜、大蒜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香豆蔻、茺萝、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芹、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、圆叶当归、孜然其中的一种或两种以上为原料，经原料验收、挑捡、金属探测、(干热风)烘干、配料或不配料、混合或不混合、粉碎、筛分、包装加工而成的香辛料调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GH/T 1142 的规定。

2.1.3 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。

2.1.4 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.5 辣椒应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.6 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.7 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.9 香菜籽、香茅、甘草、豆蔻、草果、百里香、山奈、砂仁、荜拔、肉豆蔻、小茴香、生姜、高良姜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香豆蔻、茺萝、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芹、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、圆叶当归应符合 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	试验方法
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，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其
色泽	具有本品应有的色泽	

气味与滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 14	GB 5009.3
总灰分, %	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分, %	≤ 5	GB 5009.4
*铅 (以 Pb 计) mg/kg	≤ 2.5	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*该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 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 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

出厂检验项目包括感官、水分、总灰分、酸不溶性灰分、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、胡椒、花椒、香菜籽、桂皮、香茅、甘草、豆蔻、草果、八角、百里香、山奈、砂仁、荜拨、肉豆蔻、小茴香、生姜、丁香、高良姜、大蒜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香豆蔻、茺萝、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芹、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、圆叶当归、孜然其中的一种或两种以上为原料，经原料验收、挑捡、金属探测、(干热风)烘干、配料或不配料、混合或不混合、粉碎、筛分、包装加工而成的香辛料调味料。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GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

南阳市盛合调味品有限公司

2017年09月27日

QB