



412374S-2017



洛阳市肖氏香料有限公司企业标准

Q/LXX 0001S-2017

香辛调味料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

洛阳市肖氏香料有限公司 发布

前 言

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。

本标准由洛阳市肖氏香料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖保卿

本标准自实施之日起代替 Q/LXX0001S-2016。

本标准与 Q/LXX0001S-2016 相比，主要变化如下：增加了单品“肖家香调味料”及相关内容。

香辛调味料

1 范围

本标准规定了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。

本标准适用于以花椒、花椒（青椒）、白胡椒、黑胡椒、干姜、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、辣椒、八角、草果、山楂、枣干、山奈、肉豆蔻、砂仁、甘草、桂圆、月桂叶、姜黄（黄姜）、良姜、陈皮、孜然、枸杞、白芝麻、黑芝麻、白芷中的一种或几种为原料，经炒制或不炒制、粉碎或不粉碎加工、包装制成的非即食类香辛调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花椒、花椒（青椒）应符合 GB/T30391 标准的规定。
- 2.1.2 桂皮（肉桂）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 丁香应符合 GB/T 22300 标准的规定。
- 2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 标准的规定。
- 2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 标准的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 标准的规定。
- 2.1.8 月桂叶应符合 GB/T 30387 标准的规定。
- 2.1.9 甘草应符合 GB/T 19618 标准的规定。
- 2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 标准的规定。
- 2.1.11 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 标准的规定。
- 2.1.12 孜然应符合 GB/T 22267 标准的规定。
- 2.1.13 肉豆蔻、肉桂、砂仁、小茴香、良姜、陈皮、白芷、桂圆、干姜、山楂、草果、枣干、山奈、姜黄（黄姜）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。

2.2 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	具有产品应有的性状	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	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
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
总砷 (以 As 计) mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准		

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 其他要求

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以花椒、花椒（青椒）、白胡椒、黑胡椒、干姜、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、辣椒、八角、草果、山楂、枣干、山奈、肉豆蔻、砂仁、甘草、桂圆、月桂叶、姜黄（黄姜）、良姜、陈皮、孜然、枸杞、白芝麻、黑芝麻、白芷中的一种或几种为原料，经炒制或不炒制、粉粹或不粉碎加工、包装制成的非即食类香辛调味料。

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 和 DBS41/001。

洛阳市肖氏香料有限公司
2017年09月04日