



412401S-2017



驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司企业标准

Q/ZWST 0002S-2017

咖喱粉

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩明军、张慧、胡俊昌、王艳改、李丽丹、贾亚峰

H N

Q B

咖喱粉

1 范围

本标准规定了咖喱粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以姜黄、肉桂、小茴香、黑胡椒、芫荽、花椒、八角茴香、肉豆蔻、砂仁为原料经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.4 肉豆蔻符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.5 姜黄、肉桂、小茴香、芫荽和砂仁符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

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	均匀、干燥、松散、无结块、粉状	从样品中取出10g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原、辅料混合加工后应有的色泽	
气味	具有本产品特有的气味，无异味	
滋味	具有本产品特有的滋味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
磨碎细度(筛孔径 0.63mm 筛上物残留量), g/100g	≤ 2.5	GB/T 15691
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 2.0	GB 5009.4
挥发油含量(干态), ml/100g	≥ 0.25	ISO 6571
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.9	GB 5009.12
*指该指标严于食品安全国家标准 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

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；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、磨碎细度、净含量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以姜黄、肉桂、小茴香、黑胡椒、芫荽、花椒、八角茴香、肉豆蔻、砂仁为原料经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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 的规定。

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司

2017年09月11日

H N

Q B