



411996S-2017



滑县恒康食品有限公司企业标准

Q/HXHK 0005S-2017

香辛料调味品

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

滑县恒康食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分 标准的结构和编写规则》编写。

本标准由滑县恒康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘俊伟。

H N

Q B

香辛料调味品

1 范围

本标准规定了香辛料调味品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以花椒、八角、小茴香、孜然、白胡椒粉、黑胡椒粉、生姜粉、桂皮、月桂叶、白芝麻、黑芝麻、辣椒、砂仁、良姜、甘草、姜黄、丁香、肉豆蔻、辣根中的一种或几种为原料，经拣选、清洗、干燥、研磨或不研磨、过筛或不过筛、去杂、包装等工艺加工而成的粉体、颗粒、片状或枝状的非即食香辛料调味品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 各种香辛料应为成熟、无异物的香辛料，并符合GB/T 15691和GB 14891.4的规定。
- 2.1.3 小茴香和良姜粉应符合GB/T15691和《中华人民共和国药典》2015年版一部要求。
- 2.1.4 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.5 白胡椒粉应符合GB/T 7900和DB46/T 33 的规定。
- 2.1.6 黑胡椒应符合GB/T 7901和DB46/T 33 的规定。
- 2.1.7 辣椒（辣椒粉、辣椒片、辣椒丝、辣椒圈、辣椒王）应符合GB 10465和GB/T 23183的规定。
- 2.1.8 白芝麻、黑芝麻应符合GB/T 11761 的规定。
- 2.1.9 甘草粉应符合GB/T 19618 的规定。
- 2.1.10 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.11 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.12 月桂叶应符合GB/T 30387 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 生姜粉应符合NY/T 1073 的规定。
- 2.1.15 砂仁粉应符合DB52/T 543的规定。
- 2.1.16 姜黄粉应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.17 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 2.1.18 肉豆蔻应符合 GB/T 32727的规定。
- 2.1.19 辣根应符合 SB/T 10162的规定。
- 2.1.20 孜然应符合GB/T 22267 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
色泽与形态	具有产品成熟时应有的色泽、粉状或颗粒状、片状、枝状，一般杂质 $\leq 1\%$ ，有害杂质不得检出，产品缺陷品率 $\leq 1\%$ 。	随机抽取样品 5 g，平铺于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其形态、色泽，嗅其香气、香味。
香气	具有香辛料本品特有香气	
香味	具有产品特有的香辛料风味(辛或辣)，无异味。	

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 g/100g	\leq	13.5	GB 5009.3
总灰分, %	\leq	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, %	\leq	5.0	GB 5009.4
镉(以Cd计), mg/kg	\leq	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	\leq	0.02	GB 5009.17
总砷(以As计), mg/kg	\leq	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	\leq	1.0	GB 5009.12

注：* 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 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官、水分、总灰分、酸不溶灰分、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

本标准适用于以花椒、八角、小茴香、孜然、白胡椒粉、黑胡椒粉、生姜粉、桂皮、月桂叶、白芝麻、黑芝麻、辣椒、砂仁、良姜、甘草、姜黄、丁香、肉豆蔻、辣根中的一种或几种为原料，经拣选、清洗、干燥、研磨或不研磨、过筛或不过筛、去杂、包装等工艺加工而成的粉体、颗粒、片状或枝状的非即食香辛料调味品。

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 12729.1《香辛料和调味品 名称》和GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

滑县恒康食品有限公司

2017年08月01日