



413373S-2018



获嘉县和佳调味品酿造厂企业标准

Q/HJTN 0001S-2018

---

# 香辛调味料

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

---

获嘉县和佳调味品酿造厂 发布

## 前 言

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

本标准由获嘉县和佳调味品酿造厂提出。

本标准起草单位：获嘉县和佳调味品酿造厂。

本标准主要起草人：韩明凯。

H N

Q B

# 香辛调味料

## 1 范围

本标准规定了香辛调味料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以香辛料[辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮(肉桂)、白胡椒、黑胡椒、干姜、孜然、丁香、月桂叶、砂仁、草果、山奈、小豆蔻、肉豆蔻、荜拨、甘草、高良姜、多香果、芝麻]中的一种或多种为主要原料,添加或不添加辅料[白芷、香茅草、枸杞、栀子、龙眼肉(桂圆)、陈皮、山楂],经挑拣、粉碎或者不粉碎、单一或者调配、包装而成的非即食类香辛调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.7 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.10 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.11 小豆蔻应符合 GB/T 22305.1 的规定。

2.1.12 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.13 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.15 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。

2.1.16 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.17 荜拨、高良姜、草果、砂仁、山奈、小茴香、白芷、栀子、陈皮、龙眼肉、山楂应符合《中华人民共和国药典》2015年版第一部的规定。

2.1.18 香茅草应符合 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	检验方法
性状	颗粒状或粉末状,无结块	将样品置于洁净白瓷盘中,在自然光下,用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味;然后用温开水漱口,品其滋
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味,无异味	

滋味	具有该产品应有的滋味，无异味	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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
* 此项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 的规定。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

### 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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

香辛调味料是以香辛料[辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮(肉桂)、白胡椒、黑胡椒、干姜、孜然、丁香、月桂叶、砂仁、草果、山奈、小豆蔻、肉豆蔻、荜拨、甘草、高良姜、多香果、芝麻]中的一种或多种为主要原料,添加或不添加辅料[白芷、香茅草、枸杞、栀子、龙眼肉(桂圆)、陈皮、山楂],经挑拣、粉碎或者不粉碎、单一或者调配、包装而成的。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》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。

获嘉县和佳调味品酿造厂

H N

Q B