



413828S-2018



莲花健康产业集团股份有限公司企业标准

Q/LHG 0008S-2018

香辛料粉

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

莲花健康产业集团股份有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由莲花健康产业集团股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩洪军、张国庆、任东梅、孙世健。

H N

Q B

香辛料粉

1 范围

本标准规定了香辛料粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花椒、桂皮（肉桂）、八角、姜粉、小茴香、孜然（枯茗）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、月桂（香叶）中的一种或几种香辛料为原料，经清理、烘炒、粉碎、混合、包装而成的香辛料粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.2 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.4 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.5 小茴香应符合 DB65/T 2010 的规定。

2.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.9 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.10 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。

2.1.11 月桂应符合 GB/T 30387 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

感官要求

项目	要求	检验方法
性状	细颗粒状或粉末状	取适量样品，置于白色洁净瓷盘内或白纸上，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，品其滋味。
色泽	具有原料加工后应有的色泽	
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	
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。

理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%)	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分/(%)	≤ 10.0	GB 5009.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 2.5	GB 5009.12

注：*铅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

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、总灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于花椒、桂皮（肉桂）、八角、姜粉、小茴香、孜然（枯茗）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、月桂（香叶）中的一种或几种香辛料为原料，经清理、烘炒、粉碎、混合、包装而成的香辛料粉。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》的有关要求，主要指标参照GB/T15691《香辛料调味品通用技术条件》标准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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。

莲花健康产业集团股份有限公司

H N

Q B