



411468S-2018



漯河双汇海樱调味料食品有限公司企业标准

Q/LSH 0002S-2018

---

# 香辛调味料

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

---

漯河双汇海樱调味料食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由漯河双汇海樱调味料食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐瑞芳、汪晨辉、张英超、罗飞、张君丽、张芳、张瑞娟、陈松。

H N

Q B

# 香辛调味料

## 1 范围

本标准规定了香辛调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以八角、花椒、葱、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、辣椒、小茴香、高良姜、草果、山奈、蒔萝、芫荽、砂仁、肉豆蔻中的一种或多种为原料，添加或不添加白芷、橘皮、香菇、山楂辅料，经挑选、粉碎、筛分或不筛分、混合、包装工艺加工而成的香辛调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 或 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.3 葱应符合 NY/T 1835 或 NY/T 960 的规定。
- 2.1.4 姜应符合 GB/T 30383 或 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.5 蒜应符合 GB 8861 或 GH/T 1194 或 NY/T 959 的规定。
- 2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 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 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.11 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.12 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.14 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.15 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.16 香菇应符合 GH/T 1013 或 NY/T 1061 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 小茴香、高良姜、草果、山奈、蒔萝、芫荽、砂仁应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 橘皮、白芷应符合《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 规定。

表 1 感官要求

项 目	感官要求	检验方法

	单一型香辛调味料	复合型香辛调味料	随机抽取样品 10g 左右，平铺于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽，闻其气味，并取少许放于舌尖，涂布满口，仔细品尝其滋味，同时观察有无杂质。
性 状	呈粉（片）状，无结块	呈不规则颗粒状或自然形态，允许有少许粉末，无结块	
色 泽	具有本品应有的色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	具有本品特有的气味、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
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 2.7	GB 5009.12

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 2.4 微生物指标

即食复合型香辛调味料类产品的微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10 000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；n 为同一批次产品应采集的样件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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

出厂检验项目包括感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分、净含量、菌落总数（仅限于即食类）和大肠菌群（仅限于即食类）。型式检验按国家有关规定执行。

HIN

QB

## 编制说明

香辛调味料是以八角、花椒、葱、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、辣椒、小茴香、高良姜、草果、山奈、莳萝、芫荽、砂仁、肉豆蔻中的一种或多种为原料，添加或不添加白芷、橘皮、香菇、山楂辅料，经挑选、粉碎、筛分或不筛分、混合、包装工艺加工而成。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《调味料产品生产许可证审查细则（2006版）》和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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

H N

漯河双汇海樱调味料食品有限公司

Q B