



412233S-2018



郑州市凯龙食品有限公司企业标准

Q/ZKL 0004S-2018

调味料

2018-07-25 发布

2018-07-25 实施

郑州市凯龙食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州市凯龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海青。

H N

Q B

调味料

1 范围

本标准规定了调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以花椒、八角、干姜、肉桂、橘皮、白芷、豆蔻、绿茶、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、麻椒、小茴香、月桂叶、草果、砂仁、肉豆蔻中的一种或多种为原料，经挑选、筛分、干燥、混合或不混合、包装加工而成的单一或复合的非即食调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.5 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.6 孜然、肉桂、橘皮、白芷、小茴香、月桂叶、草果、砂仁、豆蔻、肉豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.9 干姜应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.10 绿茶应符合 GB/T 14456.1 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	原料固有的性状	从样品中取出一袋，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味，应符合左侧的规定。
色 泽	原料固有的色泽	
气 味	具有该产品原料物质应有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品原料物质应有的滋味，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。

表 2 理化指标

项目		指标	试验方法
水分, %	≤	14.0	GB 5009.3
酸不溶性灰分, %	≤	5.0	GB 5009.4 第三法
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

备注: *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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以花椒、八角、干姜、肉桂、橘皮、白芷、豆蔻、绿茶、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、麻椒、小茴香、月桂叶、草果、砂仁、肉豆蔻中的一种或多种为原料，经挑选、筛分、干燥、混合或不混合、包装加工而成的单一或复合的非即食调味料。

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 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》要求制订了本企业标准，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。

郑州市凯龙食品有限公司

H N

Q B