



412759S-2018



嵩县远鸿土产调味品有限公司企业标准

Q/SYT 0002S-2018

香辛调味料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

嵩县远鸿土产调味品有限公司 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》的规定编写。

本标准由嵩县远鸿土产调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田晓英。

本标准自实施之日起，替代Q/SYT 0002S-2018（备案号：410503S-2018）。

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、检验方法、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、辣椒干、八角、黑胡椒、白胡椒、甘草、小茴香、肉桂、高良姜、肉豆蔻、白芷、香菇柄、干姜、橘皮、草果、丁香、砂仁、孜然、姜黄、山奈、蒜粉、洋葱粉中的一种或多种为原料，经拣选、干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、分切或不分切、包装加工而成的非即食香辛调味料。

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 花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、甘草、小茴香、肉桂、高良姜、肉豆蔻、干姜、草果、丁香、砂仁、孜然、姜黄、山奈应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3 橘皮应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.4 辣椒干应符合GB/T 30382的规定。

2.1.5 白芷应符合《中华人民共和国药典》(2015年版一部)的规定。

2.1.6 香菇柄应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。

2.1.7 蒜粉、洋葱粉应符合NY/T 1045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	颗粒状或粉末状或段状	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，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气、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	检验方法
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3

总灰分, %	≤	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, %	≤	5.0	GB 5009.4
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

*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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

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

QB

编制说明

香辛调味料是以花椒、辣椒干、八角、黑胡椒、白胡椒、甘草、小茴香、肉桂、高良姜、肉豆蔻、白芷、香菇柄、干姜、橘皮、草果、丁香、砂仁、孜然、姜黄、山奈、蒜粉、洋葱粉中的一种或多种为原料，经拣选、干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、分切或不分切、包装加工而成的非即食产品。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 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。

嵩县远鸿土产调味品有限公司