



410003S-2019



久芳农业科技发展（商丘）有限公司企业标准

Q/JNKF 0001S-2019

香辛调味料及复合香辛调味料

2019-1-3 发布

2019-1-3 实施

久芳农业科技发展（商丘）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。

本标准由久芳农业科技发展(商丘)有限公司提出并起草，第二次修订。

本标准主要起草人：梁华丽。

本标准自实施之日起代替 Q/JNKF0001S-2017。

H N

Q B

香辛调味料及复合香辛调味料

1 范围

本标准规定了香辛调味料及复合香辛调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以洋葱、大葱、小葱、韭葱、大蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、白欧芥、丁香、蒙百里香、百里香、香早芹、葫芦巴、花椒、姜、菖蒲、龙蒿、杨桃、刺山柑、阴香、枫茅、阿魏、刺柏、木姜子、芒果、薄荷、椒样薄荷、石榴、罗幌子、香椿、香荚兰中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香菇、橘皮、白芷、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香，经前处理、干燥或不干燥、分选、干洗或不干洗、粗碎或不粗碎、蒸汽杀菌或不杀菌、磨粉或不磨粉、过筛或不过筛、包装、辐照（Co60剂量 $\leq 10\text{kGy}$ ）或不辐照加工而成的非即食香辛调味料及复合香辛调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB7096 的规定。

2.1.2 八角、辣椒、甘草、桔茗、芹菜、花椒、洋葱、姜、大蒜、大葱、小葱、韭葱、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、圆叶当归、细叶芹、辣根、黑芥籽、葛缕子、桂皮、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、山奈、月桂、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、蒙百里香、百里香、香早芹、葫芦巴、菖蒲、龙蒿、杨桃、刺山柑、阴香、枫茅、阿魏、刺柏、木姜子、芒果、薄荷、椒样薄荷、石榴、罗幌子、香椿、香荚兰、芝麻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 橘皮、白芷、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2015年版的规定。

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、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在。 | 从样品中取出适量，将内容物倒入干净的白纸上，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。 |
| 色泽 | 具有原料物质加工后应有的色泽。 | |
| 气、滋味 | 具有原料物质应有的气味和滋味，无异味。 | |
| 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 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（第三法） |
| 总灰分, g/100g | ≤ 10.0 | GB 5009.4 |
| 酸不溶性灰分, g/100g | ≤ 5.0 | GB 5009.4 |
| 铅*（以 Pb 计）, mg/kg | ≤ 2.8 | GB 5009.12 |

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

蒸汽杀菌或辐照后产品微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

| 项目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|----|-----------------------|---|---|---|------|
| | n | c | m | M | |
| | | | | | |

| | | | | | |
|--|--------|---|-----|-------|--------------------|
| 菌落总数, CFU/g | ≤15000 | | | | GB 4789. 2 |
| 大肠菌群, MPN/g | ≤0. 3 | | | | GB 4789. 3 MPN 计数法 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789. 4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 2 | 100 | 10000 | GB 4789. 10 第二法 |
| 注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行; | | | | | |
| 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌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应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 辐照剂量要求

辐照源为钴 60, 剂量≤10kGy。

2.7 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.8 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

产品(除蒸汽杀菌或辐照后)出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。蒸汽杀菌或辐照后产品出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

香辛调味料及复合香辛调味料是以洋葱、大葱、小葱、韭葱、大蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、白欧芥、丁香、蒙百里香、百里香、香旱芹、葫芦巴、花椒、姜、菖蒲、龙蒿、杨桃、刺山柑、阴香、枫茅、阿魏、刺柏、木姜子、芒果、薄荷、椒样薄荷、石榴、罗晃子、香椿、香莱兰中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香菇、橘皮、白芷、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香，经前处理、干燥或不干燥、分选、干洗或不干洗、粗碎或不粗碎、蒸汽杀菌或不杀菌、磨粉或不磨粉、过筛或不过筛、包装、辐照（Co60 剂量 $\leq 10\text{kGy}$ ）或不辐照加工而成的非即食香辛调味料及复合香辛调味料。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

久芳农业科技发展(商丘)有限公司