

ICS 67.220.10
CCS X 66

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

香辛料及其制品

Spices and its products

征求意见稿

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

河南省食品科学技术学会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

香辛料及其制品

1 范围

本文件规定了香辛料及其制品的术语和定义，产品分类，技术要求，检验规则，标志、标签、包装、运输、贮存等。

本文件适用于以植物性香辛料一种或几种为主要原料或配以其他辅料加工而成的香辛料及其制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法名称
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规范
- 国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

香辛料

GB/T 12729.1中规定的68种可用于食品加香调味，能赋予食品以香、辛、辣等风味的天然植物性产品及其混合物。

3.2

香辛料制品

以香辛料为主要原料，添加其他辅料加工制成的产品。

4 产品分类

按单一原料和复合原料，可分为单一型和复合型。

4.1 单一型

由单一香辛料制成的调味品。

4.2 复合型

由两种或两种以上香辛料配制而成的调味料。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

各种原料应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质，具有该原料应有的色泽，天然芳香味或辛辣味。凡需加工整理的各种原料，应经挑选、风筛去除杂质后方可投产。

5.2 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
色泽	具有产品应有的色泽	随机抽取适量样品，平铺于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、外观，闻其香味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味， 无异味，无异嗅	
外观	具有产品应有的状态，无霉变， 无正常视力可见外来异物	

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分/%	≤14	GB 5009.3
总灰分 ^a /%	≤10	GB 5009.4
酸不溶性灰分 ^a /%	≤4.5	GB 5009.4
^a 不适用于含盐类产品。		

5.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

5.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

5.7 微生物限量

微生物限量应符合相关国家食品安全标准，即食类产品应符合GB 29921的规定。

5.8 净含量及允许短缺量

应符合JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 原料入库要求

原料入库前，应索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

同一批次、同一班次，同一生产条件生产的产品为一批。

6.3 抽样

应符合GB/T 12729.2的要求。

6.4 出厂检验

出厂检验项目包括：感官、净含量、水分。

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 市场监督管理部门提出要求时；
- e) 其他。

6.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

7.1.2 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 包装

产品包装材料或容器应符合国家相关食品安全标准及有关规定，封装应严密无破损，包装牢固，运输中不易破碎。

7.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生、无异味、无污染。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染、防重压。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物质混装运输。

7.4 贮存

7.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

7.4.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

