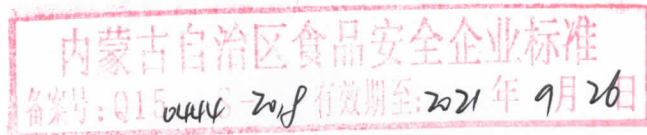


Q/NXFY

内蒙古小肥羊调味食品有限公司企业标准



Q/NXFY 0008S—2018

代替 Q/NXFY 0008S-2015

复合香辛料



2018 - 05 - 20 发布

2018 - 06 - 09 实施

内蒙古小肥羊调味食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则进行起草。

本标准代替Q/NXFY 0008S-2015复合香辛料，与Q/NXFY 0008S-2015相比，本标准主要技术变化如下：

——修改了“范围”的描述（见1, 2015版1）；

——补充、完善了“原料要求”（见3.1, 2015版3.1）；

——修改了污染物限量，增加了“污染物限量中铅（以Pb计） $\leq 2.4\text{mg/kg}$ ”的规定（见3.4, 2015版3.4）；

——删除了净含量、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存。

本标准由内蒙古小肥羊调味食品有限公司提出。

本标准由内蒙古小肥羊调味食品有限公司起草。

本标准由内蒙古小肥羊调味食品有限公司批准。

本标准主要起草人：章鑫、郭春利。

本标准所代替的历次版本发布情况为：

Q/NXFY 0008S-2015

复合香辛料

1 范围

本标准规定了复合香辛料的技术要求。

本标准适用于以干姜、山奈、橘皮、辣椒、花椒、肉豆蔻、草果、八角、小茴香、月桂叶、豆蔻为原料，经选料、配料、包装等工艺制成的用于调制火锅汤的复合香辛料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 7652 八角

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 30382 辣椒（整的或粉末）

GB/T 30383 生姜

GB/T 30387 月桂叶

GB/T 30391 花椒

GB/T 32727 肉豆蔻

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 干姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

3.1.2 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.3 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.4 八角：应符合 GB 7652 的规定。

3.1.5 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。

3.1.6 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。

3.1.7 山奈、橘皮、草果、小茴香、豆蔻：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.2 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
色 泽	具有所加香辛料应有的色泽，色泽自然。	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
滋味和气味	具有所加香辛料天然的香辛味或辛辣味，无其它异味。	
状 态	呈所加香辛料的自然形状，无正常视力可见外来杂质。	

3.3 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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤2.4mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762 中香辛料的规定。