



412675S-2021



久芳农业科技发展（商丘）有限公司企业标准

Q/JNKF 0001S-2021

香辛调味料及复合香辛调味料

2021-11-08 发布

2021-11-08 实施

久芳农业科技发展（商丘）有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由久芳农业科技发展(商丘)有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁华丽。

本标准自实施之日起代替 Q/JNKF 0001S-2020(备案号 416043S-2020)。

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、芹菜籽、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（月桂叶）、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、罗晃子、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、小茴、山药、山楂、马齿苋、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、香椽、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香中的一种或几种，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、杀菌或不杀菌、加工而成的即食或非即食香辛调味料及复合香辛调味料。

按原料不同分为：洋葱调味料、大葱调味料、小葱调味料、韭葱调味料、大蒜调味料、高良姜调味料、豆蔻调味料、香豆蔻调味料、草果调味料、砂仁调味料、蒔萝调味料、圆叶当归调味料、细叶芹调味料、芹菜调味料、辣根调味料、黑芥籽调味料、辣椒调味料、葛缕子调味料、桂皮调味料、大清桂调味料、芫荽调味料、桔茗调味料、姜黄调味料、香茅调味料、小豆蔻调味料、小茴香调味料、甘草调味料、八角调味料、山奈调味料、月桂（月桂叶）调味料、留兰香调味料、调料九里香调味料、肉豆蔻调味料、甜罗勒调味料、甘牛至调味料、牛至调味料、欧芹调味料、多香果调味料、荜拔调味料、黑胡椒调味料、白胡椒调味料、迷迭香调味料、芝麻调味料、白欧芥调味料、丁香调味料、蒙百里香调味料、百里香调味料、香早芹调味料、葫芦巴调味料、花椒调味料、姜调味料、复合型香辛调味料、五香粉、咖喱粉、沙嗲粉、混合香辛料、五香粉 A、五香粉 B、咖喱粉 A、日式咖喱粉、咖喱粉（印度咖喱粉 MS09009）、菖蒲调味料、龙蒿调味料、杨桃调味料、刺山柑调味料、阴香调味料、枫茅调味料、阿魏调味料、刺柏调味料、木姜子调味料、混合香辛料 A、薄荷调味料、混合香辛料 A1、石榴调味料、罗晃子调味料、香椿调味料、混合香辛料 A2、混合香辛料 B1、芹菜籽调味料、芒果调味料、椒样薄荷调味料、香荚兰调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 八角、辣椒、甘草、桔茗、芹菜、芹菜籽、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、蒟蒻、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（月桂叶）、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、白欧芥、丁香、蒙百里香、百里香、香旱芹、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、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、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》2020 年版的规定。

2.1.4 枳椇子应符合 GB 19300 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、块状等固态性状，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 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（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
展青霉素，μg/kg	≤ 20（适用使用山楂原料的产品）	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

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	1	100	1000	GB 4789.10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行;

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数(限即食产品)、大肠菌群(限即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

全国辛香料标准化技术委员会

复 函

宏芳生物科技（昆山）有限公司、久芳农业科技发展（商丘）有限公司：

关于“芹菜籽”能否作为香辛料使用请示函收悉。

由我标委会归口的国家标准“GB/T 12729.1—2008 辛香料和调味品 名称”，规定了 68 种我国常用食品调味香辛料的中英文名称，且对每种香辛料的使用部位（如植株、根、茎、叶、花、果实、种子等）作出了明确的规定。该标准明确规定芹菜（*Apium graveolens* L.）作为香辛料的使用部位为植株，由于植株包含了根、茎、叶、花、果实和种子各部分，也就是明确了芹菜的根、茎、叶、花、果实和种子各部位均可作为辛香料使用。因此，“芹菜籽”可以作为香辛料调味品使用。

特此函复。

全国辛香料标准化技术委员会

2020年7月7日

业务专用

编制说明

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、苜蓿、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、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（月桂叶）、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、罗晃子、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香中的一种或几种，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、杀菌或不杀菌、加工而成的即食或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