



412676S-2021



久芳农业科技发展（商丘）有限公司企业标准

Q/JNKF 0005S-2021

香辛料

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/JNKF0005S-2020(备案号 416044S-2020)。

H N
Q B

香辛料

1. 范围

本标准规定了香辛料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蒜、圆叶当归、芹菜、芹菜籽、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗、姜黄、小茴香、甘草、八角、月桂（月桂叶）、肉豆蔻、牛至、黑胡椒、白胡椒、丁香、葫芦巴、花椒、姜中的一种或几种为原料，经预处理、蒸汽杀菌、磨粉、过筛、包装而成的香辛料。

按原料不同分为：蒜香辛料、圆叶当归香辛料、芹菜香辛料、芹菜籽香辛料、辣椒香辛料、桂皮香辛料、芫荽香辛料、桔茗香辛料、姜黄香辛料、小茴香香辛料、甘草香辛料、八角香辛料、月桂（月桂叶）香辛料、肉豆蔻香辛料、牛至香辛料、黑胡椒香辛料、白胡椒香辛料、丁香香辛料、葫芦巴香辛料、花椒香辛料、姜香辛料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 蒜、圆叶当归、芹菜、芹菜籽、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗、姜黄、小茴香、甘草、八角、月桂（月桂叶）、肉豆蔻、牛至、黑胡椒、白胡椒、丁香、葫芦巴、花椒、姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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、粉状等固态形式，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 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	≤	2.4	GB 5009.12
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

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	≤	100000			GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤	3.0			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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

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；农药残留限量应符合 GB 2763 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、大肠菌群。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



编制说明

本标准适用于以蒜、圆叶当归、芹菜、芹菜籽、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗、姜黄、小茴香、甘草、八角、月桂（月桂叶）、肉豆蔻、牛至、黑胡椒、白胡椒、丁香、葫芦巴、花椒、姜中的一种或几种为原料，经预处理、蒸汽杀菌、磨粉、过筛、包装而成的香辛料。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。

本标准中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

H N
Q B