



412186S-2021



河南香约调味品有限公司企业标准

Q/HXT 0002S-2021

---

# 香辛料调味品

2021-09-15 发布

2021-09-15 实施

---

河南香约调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南香约调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘丽凯、王争光。

H N  
Q B

# 香辛料调味品

## 1 范围

本标准规定了香辛料调味品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、芫荽籽、藏红花、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、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、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、麻椒、藤椒】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加药食同源【刀豆、小蓟、山药、山楂、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、青果、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（怀菊花、杭白菊、亳菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮中的一种或几种】，经前处理、调配或不调配、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料调味品。

根据添加原料种类不同可分为：单一型香辛料调味品、复合型香辛料调味品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、芫荽籽、藏红花、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、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、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、麻椒、藤椒】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 药食同源【刀豆、小蓟、山药、山楂、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、青果、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲蓬子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（怀菊花、杭白菊、亳菊、滁菊、贡菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮】应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

## 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    | 粉状或颗粒状或原物质固有性状，无霉变    | 从混合均匀的样品中取出 1 袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽    | 具有原辅料混合加工后特有的色泽       |                                                                |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅 |                                                                |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质             |                                                                |

## 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   |
| 总灰分, g/100g                            | ≤ 10.0 | GB 5009.4   |
| 酸不溶性灰分, g/100g                         | ≤ 5.0  | GB 5009.4   |
| 总砷（以 As 计）, mg/kg                      | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |
| *铅（以 Pb 计）, mg/kg                      | ≤ 2.8  | GB 5009.12  |
| 酸价（以脂肪计）（KOH）, mg/g（仅限单一芝麻产品）          | ≤ 3    | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）, g/100g（仅限单一芝麻产品）           | ≤ 0.4  | GB 5009.227 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg（仅限单一芝麻产品） | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| 展青霉素, μg/kg（仅适用于添加山楂的产品）               | ≤ 20   | GB 5009.185 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。          |        |             |

## 2.4 微生物限量

单一芝麻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 <sup>a</sup> 及限量 |   |    |                 | 检验方法            |
|--------------------------------------------------|-----------------------|---|----|-----------------|-----------------|
|                                                  | n                     | c | m  | M               |                 |
| 大肠菌群，CFU/g                                       | 5                     | 2 | 10 | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌，/25g                                        | 5                     | 0 | 0  | —               | GB 4789.4       |
| 霉菌 <sup>b</sup> ，CFU/g ≤                         | 25                    |   |    |                 | GB 4789.15      |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；<br>b 仅适用于烘炒工艺加工的熟芝麻。 |                       |   |    |                 |                 |

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以香辛料【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、芫荽籽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、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、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、麻椒、藤椒】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加药食同源【刀豆、小蓟、山药、山楂、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、青果、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（怀菊花、杭白菊、亳菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮中的一种或几种】，经前处理、调配或不调配、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料调味品。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南香约调味品有限公司