



413350 S-2023



河南久厨调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0003S-2023

香辛料及复合香辛料

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

河南久厨调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南久厨调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王治杰。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HJT 0003S-2022，备案号：410481S-2022。

H N
Q B

香辛料及复合香辛料

1 范围

本标准规定了香辛料及复合香辛料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于香辛料、复合香辛料。

香辛料：以辣椒、朝天椒、花椒、麻椒、洋葱、月桂叶（香叶）、八角、黑胡椒、白胡椒、干姜、小茴香、大葱、小葱、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、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、甘草、刺柏、山奈、木姜子、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、荳蔻、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、当归中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料。

复合香辛料：以辣椒、朝天椒、花椒、麻椒、洋葱、月桂叶（香叶）、八角、黑胡椒、白胡椒、干姜、小茴香、大葱、小葱、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、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、甘草、刺柏、山奈、木姜子、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、荳蔻、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、当归中的几种为主要原料，添加白芷、陈皮（橘皮）、山楂、刀豆、小蓟、山药、乌梅、木瓜、白果、白扁豆、决明子、百合、余甘子、沙棘、芡实、赤小豆、枣、枸杞子、栀子、茯苓、莲子、淡豆豉、黄芥子、紫苏、紫苏籽、薏苡仁、食用菌（香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、滑菇中的一种或几种）、植物油（添加量 $\leq 1\%$ ）（大豆油、玉米油、芝麻油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、花生碎、芝麻、茶叶（红茶、绿茶中的一种或几种）、食用盐、白砂糖中的一种或几种，经原料验收、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食复合香辛料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒、朝天椒、花椒、麻椒、洋葱、月桂叶（香叶）、八角、黑胡椒、白胡椒、干姜、小茴香、大葱、小葱、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、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、甘草、刺柏、山奈、木姜子、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、荳蔻、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、当归应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 白芷、陈皮（橘皮）、山楂、刀豆、小蓟、山药、乌梅、木瓜、白果、白扁豆、决明子、百合、余甘子、沙棘、芡实、赤小豆、枣、枸杞子、栀子、茯苓、莲子、淡豆豉、黄芥子、紫苏、紫苏籽、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 食用菌（香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、滑菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.8 红茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 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	粉状、颗粒状或产品特有的形状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下，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	具有各产品应有的气、滋味，无异味	
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
食用盐（以NaCl计），g /100g	≤ 2.0（仅限添加食用盐的产品）	GB 5009.44
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	2.9【花椒、桂皮（肉桂）、多种香辛料混合的香辛料】	GB 5009.12
	1.4【除花椒、桂皮（肉桂）、多种香辛料混合的香辛料之外的产品】	
展青霉素，μg/kg	≤ 20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185
注*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 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。

2.5 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。

2.6 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于香辛料、复合香辛料。

香辛料：以辣椒、朝天椒、花椒、麻椒、洋葱、月桂叶（香叶）、八角、黑胡椒、白胡椒、干姜、小茴香、大葱、小葱、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、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、甘草、刺柏、山奈、木姜子、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、荳蔻、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、当归中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料。

复合香辛料：以辣椒、朝天椒、花椒、麻椒、洋葱、月桂叶（香叶）、八角、黑胡椒、白胡椒、干姜、小茴香、大葱、小葱、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、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、甘草、刺柏、山奈、木姜子、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、荳蔻、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、当归中的几种为主要原料，添加白芷、陈皮（橘皮）、山楂、刀豆、小蓟、山药、乌梅、木瓜、白果、白扁豆、决明子、百合、余甘子、沙棘、芡实、赤小豆、枣、枸杞子、栀子、茯苓、莲子、淡豆豉、黄芥子、紫苏、紫苏籽、薏苡仁、食用菌（香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、滑菇中的一种或几种）、植物油（添加量 $\leq 1\%$ ）（大豆油、玉米油、芝麻油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、花生碎、芝麻、茶叶（红茶、绿茶中的一种或几种）、食用盐、白砂糖中的一种或几种，经原料验收、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食复合香辛料。

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，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。

河南久厨调味品有限公司