



413663S-2023



河南省珍味星食品有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2023

# 香辛调味品

2023-11-22 发布

2023-11-22 实施

河南省珍味星食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省珍味星食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李改民。

H N

Q B

# 香辛调味品

## 1 范围

本标准规定了香辛调味品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于香辛料、复配香辛料。

香辛料是以香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、当归、黑芥籽、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、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、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、蒜、葱】中的一种或几种为主要原料，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食香辛料。

复配香辛料是以香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、当归、黑芥籽、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、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、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、蒜、葱】中的一种或几种为主要原料，添加白芷、陈皮（橘皮）、山楂、山药、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、芡实、枣、枸杞子、栀子、莲子、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、藿香、食用菌（蛹虫草、香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、花菇、白蘑菇、滑菇中的一种或几种）、茶叶中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食复配香辛料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 白芷、陈皮（橘皮）、山楂、山药、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、芡实、枣、枸杞子、栀子、莲子、淡竹叶、菊花、黄精、紫苏、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 茶叶应符合 GB 31608 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	固 态	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在白

色 泽	具有该产品应有的色泽	然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质， 嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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
总灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.9【花椒、桂皮(肉桂)、含两种及以上香辛料的产品】 1.4 (其它)	GB 5009.12
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其他要求

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。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、复配香辛料。

香辛料是以香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、当归、黑芥籽、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、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、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、蒜、葱】中的一种或几种为主要原料，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食香辛料。

复配香辛料是以香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、当归、黑芥籽、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、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、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、蒜、葱】中的一种或几种为主要原料，添加白芷、陈皮（橘皮）、山楂、山药、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、芡实、枣、枸杞子、栀子、莲子、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、藿香、食用菌（蛹虫草、香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、花菇、白蘑菇、滑菇中的一种或几种）、茶叶中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食复配香辛料。

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，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。

河南省珍味星食品有限公司