



410663S-2023



久芳农业科技发展（商丘）有限公司企业标准

Q/JNKF 0001S-2023

香辛调味料及复合香辛调味料

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

久芳农业科技发展（商丘）有限公司 发布

前 言

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：张春、曹明月。

本标准自实施之日起代替 Q/JNKF0001S-2021(备案号 412675S-2021)。

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、莪萝、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、枯茗、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、白欧芥、丁香、蒙百里香、百里香、香旱芹、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，经前处理、干燥或不干燥、分选、干洗或不干洗、粗碎或不粗碎、蒸汽灭菌或不灭菌、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。

根据所用原料不同，产品分为单一型香辛调味料、复合型香辛调味料。

单一型香辛调味料：以洋葱、大葱、小葱、韭葱、大蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莪萝、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、枯茗、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、白欧芥、丁香、蒙百里香、百里香、香旱芹、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、香荚兰中的一种为主要原料，经前处理、干燥或不干燥、分选、干洗或不干洗、粗碎或不粗碎、蒸汽灭菌或不灭菌、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。

复合型香辛调味料：以洋葱、大葱、小葱、韭葱、大蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莪萝、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、枯茗、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、白欧芥、丁香、蒙百里香、百里香、香旱芹、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、香荚兰中的两种或两种以上为主要原料，经前处理、干

燥或不干燥、分选、干洗或不干洗、粗碎或不粗碎、蒸汽灭菌或不灭菌、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复合香辛调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 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、蒔萝、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、荜拨、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、罗晃子、香椿、香莢兰应符合 GB/T 15691 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	2.9 （花椒、桂皮、复合型香辛调味料）	GB 5009.12
	1.4 （花椒、桂皮、复合型香辛调味料除外）	
注：※该项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。

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。

编制说明

香辛调味料及复合香辛调味料是以洋葱、大葱、小葱、韭葱、大蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莪朮、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、荜拨、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、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、香莱兰中的一种或几种为主要原料，经前处理、干燥或不干燥、分选、干洗或不干洗、粗碎或不粗碎、蒸汽灭菌或不灭菌、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，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