



412004S-2023



汝南县鼎百调味品经营部企业标准

Q/RDT 0001S-2023

香辛调味料

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

汝南县鼎百调味品经营部 发布

前 言

本标准由汝南县鼎百调味品经营部提出并起草。

本标准起草人：谢永广、袁大伟。

H N
Q B

香辛调味料

1 范围

本标准规定了香辛调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于香辛料、复合香辛料。

香辛料：以高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种为原料，经挑选或不挑选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛调味料。

复合香辛料：以高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的两种或两种以上为原料，加入食用盐、花生碎、白芷、橘皮（陈皮）、芝麻、山楂、味精、白砂糖、鸡精、鸡粉中的一种或几种，经挑选或不挑选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 芝麻、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 山楂、白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 鸡粉应符合 SB/T 10415 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，具有产品应有的性状	从样品中随机取出少许，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有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	≤ 10.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	2.8【花椒、桂皮(肉桂)、复合香辛料】 1.4（其他）	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。 ^a 适用于添加食用盐产品的检验。		

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、水分、净含量及允许短缺量。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：以高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荳蔻、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种为原料，经挑选或不挑选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛调味料。

复合香辛料：以高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荳蔻、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的两种或两种以上为原料，加入食用盐、花生碎、白芷、橘皮（陈皮）、芝麻、山楂、味精、白砂糖、鸡精、鸡粉中的一种或几种，经挑选或不挑选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛调味料。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汝南县鼎百调味品经营部