



412825S-2023



河南省肖掌柜香料有限公司企业标准

Q/HXZG 0001S-2023

# 香辛调味料

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

河南省肖掌柜香料有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省肖掌柜香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：肖少兵、肖海瑞、肖海洋、李普芳。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXZG0001S-2022 （备案号：410516S-2022）

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。

本标准适用于以辣椒、花椒（青椒、青麻椒、绿川椒）、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、白胡椒、黑胡椒、干姜、孜然（枯茗）、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、草果、山奈、肉豆蔻、荜拔、甘草、姜黄、高良姜、山楂、芫荽、百里香、香茅、当归、多香果、芝麻（熟）、葱、蒜中的一种或多种为主要原料，添加或不添加玉米、紫苏籽、罗汉果、酸枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞、枣仁、薏苡仁、莲子、淡竹叶、桑叶、荷叶、花生、橘皮（陈皮）、槐花、白芷、茶叶（红茶、绿茶中的一种或几种）、香菇、山药、栀子、龙眼肉（桂圆）、木瓜、木薯、豆蔻、青果、枣干、决明子、百合、小麦粉中的一种或几种，经验收、筛选、混合或不混合、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的非即食类香辛调味料。

## 2 分类

根据原料不同分为香辛料、复配香辛调味料。

### 2.1 香辛料

以辣椒、花椒（青椒、青麻椒、绿川椒）、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、白胡椒、黑胡椒、干姜、孜然（枯茗）、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、草果、山奈、肉豆蔻、荜拔、甘草、姜黄、高良姜、山楂、芫荽、百里香、香茅、当归、多香果、芝麻（熟）、葱、蒜中的一种或多种为主要原料，经验收、筛选、混合或不混合、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的非即食类香辛调味料。

### 2.2 复配香辛调味料

以辣椒、花椒（青椒、青麻椒、绿川椒）、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、白胡椒、黑胡椒、干姜、孜然（枯茗）、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、草果、山奈、肉豆蔻、荜拔、甘草、姜黄、高良姜、山楂、芫荽、百里香、香茅、当归、多香果、芝麻（熟）、葱、蒜中的一种或多种为主要原料，添加玉米、紫苏籽、罗汉果、酸枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞、枣仁、薏苡仁、莲子、淡竹叶、桑叶、荷叶、花生、橘皮（陈皮）、槐花、白芷、茶叶（红茶、绿茶中的一种或几种）、香菇、山药、栀子、龙眼肉（桂圆）、木瓜、木薯、豆蔻、青果、枣干、决明子、百合、小麦粉中的一种或几种，经验收、筛选、混合或不混合、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的非即食类香辛调味料。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

3.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

3.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

3.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

3.1.7 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。

3.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

3.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

- 3.1.10 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.11 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.12 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.14 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 3.1.15 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.16 荜拔、草果、砂仁、小茴香、姜黄、高良姜、山奈、豆蔻、百里香、芫荽、香茅、葱、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.17 干姜、白芷、山药、青果、梔子、橘皮（陈皮）、龙眼肉（桂圆）、枣干、枣（大枣、酸枣、黑枣）、木瓜、紫苏籽、山楂、罗汉果、百合、桑叶、荷叶、莲子、酸枣仁、薏苡仁、当归应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.18 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.19 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.20 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.21 茶叶应符合 GB/T14456.1 和 GB/T13738.1 的规定。
- 3.1.22 木薯应符合 NY/T1520 的规定。
- 3.1.23 玉米应符合 GB1353 的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	颗粒状或粉末状，无结块	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 3.3 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
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	3.0 (限以芝麻为主料的产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	0.5 (限以芝麻为主料的产品)	GB 5009.227

*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18（限以芝麻为主料的产品）	GB 5009.12
	2.8[花椒、桂皮（肉桂）、含两种及以上香辛料的产品]	
	1.4（其他）	
<sup>a</sup> 展青霉素，μg/kg ≤	20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg ≤	5.0（限以芝麻为主料的产品）	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加山楂的产品检验。		

### 3.4 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。

### 3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 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。

## 4 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、酸不溶性灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以辣椒、花椒（青椒、青花椒、绿川椒）、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、白胡椒、黑胡椒、干姜、孜然（枯茗）、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、草果、山奈、肉豆蔻、荜拔、甘草、姜黄、高良姜、山楂、芫荽、百里香、香茅、当归、多香果、芝麻（熟）、葱、蒜中的一种或多种为主要原料，添加或不添加玉米、紫苏籽、罗汉果、酸枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞、枣仁、薏苡仁、莲子、淡竹叶、桑叶、荷叶、花生、橘皮（陈皮）、槐花、白芷、茶叶（红茶、绿茶中的一种或几种）、香菇、山药、栀子、龙眼肉（桂圆）、木瓜、木薯、豆蔻、青果、枣干、决明子、百合、小麦粉中的一种或几种，经验收、筛选、混合或不混合、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的非即食类香辛调味料。

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，制定本企业标准，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。

河南省肖掌柜香料有限公司