



410263S-2024



河南香约调味品有限公司企业标准

Q/HXT 0002S-2024

香辛料调味料

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

河南香约调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南香约调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘丽凯、王争光。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HXT 0002S-2021，备案号：412186S-2021。

H N
Q B

香辛料调味料

1 范围

本标准规定了香辛料调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、芫荽籽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、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、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、麻椒、藤椒】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加刀豆、小茴、山药、山楂、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆、桂圆干、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、青果、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（怀菊花、杭白菊、亳菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、白木薯、白薯、蛹虫草中的一种或几种，经前处理、调配或不调配、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料调味品。

根据添加原料种类不同可分为：

单一型香辛料调味品：是以单一品种香辛料为原料，经前处理、粉碎或不粉碎、包装加工而成。

复配型香辛料调味品：是以两种或两种以上香辛料为主要原料，添加或不添加辅料，经前处理、调配、粉碎或不粉碎、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 刀豆、小茴、山药、山楂、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆、桂圆干、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、青果、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（怀菊花、杭白菊、亳菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、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 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年第 9 号）的规定。

2.1.4 白木薯、白薯应清洁、卫生，无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 蛹虫草应符合卫生计生委 2014 年第 10 号的规定。

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	粉状或颗粒状或原物质固有性状，无霉变	从混合均匀的样品中取出 1 袋，倒入一洁净烧杯中，自然光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
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）、复配型香辛料调味料】	GB 5009.12
	1.4（其它）	
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加山楂的产品）	≤ 20	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；新食品原料及食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香辛料【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、芫荽籽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、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、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、麻椒、藤椒】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加刀豆、小蓟、山药、山楂、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆、桂圆干、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、青果、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（怀菊花、杭白菊、亳菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、白木薯、白薯、蛹虫草中的一种或几种，经前处理、调配或不调配、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料调味品。

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。

河南香约调味品有限公司