



413166S-2024



南阳市宝晶康食品制造有限公司企业标准

Q/NBJK 0001S-2024

香辛料及复配香辛料

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

南阳市宝晶康食品制造有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市宝晶康食品制造有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫冰。

H N

Q B

香辛料及复配香辛料

1 范围

本标准规定了香辛料及复配香辛料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于香辛料及复配香辛料。

香辛料是以香辛料或粉[阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜（良姜）、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗（孜然）、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香早芹、香莱兰、香茅（香茅草）、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、香叶（月桂叶）、芥末籽、芝麻中的一种或多种]为主要原料，经原料验收、挑拣、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的即食或非即食香辛料。

复配香辛料是以香辛料或粉[阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜（良姜）、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗（孜然）、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香早芹、香莱兰、香茅（香茅草）、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、香叶（月桂叶）、芥末籽、芝麻中的一种或多种]为主要原料，添加陈皮、白芷、决明子、山楂、柠檬干、荆芥、木瓜、白果、桂圆（龙眼肉）、枣（大枣、黑枣、酸枣）、栀子、益智仁、莲子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、熟花生碎、炒黄豆、紫苏籽、荷叶、酸枣仁、刀豆、小蓟、山药、乌梅、白扁豆、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、青果、枸杞子、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桑葚、橘红、桔梗、淡竹叶、淡豆豉、黄芥子、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、蛹虫草、白木薯、白薯、党参、肉苁蓉、杜仲叶、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、冰糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、玉米淀粉、大米粉、食品用香精中的一种或几种，经原料验收、挑拣、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的即食或非即食香辛料调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 陈皮、白芷、决明子、山楂、木瓜、白果、桂圆（龙眼肉）、枣、栀子、益智仁、莲子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、荷叶、酸枣仁、紫苏籽、刀豆、小茴、山药、乌梅、白扁豆、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、青果、枸杞子、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桑葚、橘红、桔梗、淡竹叶、淡豆豉、黄芥子、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 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 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.9 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

2.1.10 熟花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 柠檬干、荆芥应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 炒黄豆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.14 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.15 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 党参、肉苁蓉、杜仲叶、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。

2.1.18 蛹虫草应符合 GB 7096 的规定。

2.1.19 白木薯、白薯应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本品固有的气味、滋味 | |
| 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 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | ≤ 0.4 (仅限芝麻) | GB 5009.227 |
| 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g | ≤ 3.0 (仅限芝麻) | GB 5009.229 |
| *铅 (以Pb计), mg/kg | ≤ 2.5 (花椒、桂皮、多种香辛料混合的香辛料) | GB 5009.12 |
| | ≤ 0.18 (芝麻) | |
| | ≤ 1.2 (其他) | |
| 展青霉素 ^a , μg/kg | ≤ 20 | GB 5009.185 |
| 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 (仅限芝麻) | GB 5009.22 |
| 注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; | | |
| a 仅限于添加山楂的产品。 | | |

2.4 微生物限量

即食类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 | |
| 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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国

家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于香辛料及复配香辛料。

香辛料是以香辛料或粉[阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜（良姜）、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗（孜然）、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗幌子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香莱兰、香茅（香茅草）、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、香叶（月桂叶）、芥末籽、芝麻中的一种或多种]为主要原料，经原料验收、挑拣、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的即食或非即食香辛料。

复配香辛料是以香辛料或粉[阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜（良姜）、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗（孜然）、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗幌子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香莱兰、香茅（香茅草）、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、香叶（月桂叶）、芥末籽、芝麻中的一种或多种]为主要原料，添加陈皮、白芷、决明子、山楂、柠檬干、荆芥、木瓜、白果、桂圆（龙眼肉）、枣（大枣、黑枣、酸枣）、栀子、益智仁、莲子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、熟花生碎、炒黄豆、紫苏籽、荷叶、酸枣仁、刀豆、小蓟、山药、乌梅、白扁豆、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、青果、枸杞子、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、桑叶、桑葚、橘红、桔梗、淡竹叶、淡豆豉、黄芥子、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、蛹虫草、白木薯、白薯、党参、肉苁蓉、杜仲叶、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、冰糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、玉米淀粉、大米粉、食品用香精中的一种或几种，经原料验收、挑拣、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的即食或非即食香辛料调味料。

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，参照 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》和 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全标准 GB 2762 的规定。