



410345S-2024



洛阳市万年香调味品有限公司企业标准

Q/LWT 0001S-2024

香辛调味品

2024-01-31 发布

2024-01-31 实施

洛阳市万年香调味品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市万年香调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈占英。

本标准自发布实施日起替代Q/LWT 0001S-2023。

H N
Q B

香辛调味品

1 范围

本标准规定了香辛调味品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、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、细叶芹、芹菜、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、藏红花、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、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、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、芝麻中的一种或几种为原料，添加或不添加陈皮、白芷、山楂、山药、桂圆，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎（或粉碎后再混合）、包装加工而成的非即食香辛料调味品。

根据所用原料不同，产品分为：单一型香辛料、复配香辛调味料。

2 分类

2.1 单一型香辛料：以小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、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、细叶芹、芹菜、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、藏红花、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、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、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、芝麻中的一种为原料，经原料验收、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料调味品。

2.2 复配香辛调味料：以小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、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、细叶芹、芹菜、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、藏红花、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、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、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、芝麻中的两种或两种以上为原料，添加或不添加陈皮、白芷、山楂、山药、桂圆，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎（或粉碎后再混合）、包装加工而成的非即食香辛料调味品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、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、细叶芹、芹菜、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、藏红花、枯茗（孜然）、

姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、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、白欧芥、丁香、罗幌子、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、芝麻应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.2 陈皮、白芷、桂圆、山楂、山药、应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

3.2 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	

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
酸不溶性灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总灰分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g（仅限芝麻）	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g（仅限芝麻）	≤ 0.4	GB 5009.227
展青霉素，μg/kg（适用于添加山楂的产品）	≤ 20	GB 5009.185
*铅（以 Pb 计），mg/kg	2.9（【适用于花椒、桂皮（肉桂）、多种香辛料混合的香辛料】	GB 5009.12
	0.15（适用于芝麻）	
	1.4（其他）	

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、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、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、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、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、芝麻中的一种或几种为原料，添加或不添加陈皮、白芷、山楂、山药、桂圆，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎（或粉碎后再混合）、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，参照 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》制订本企业标准，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。

洛阳市万年香调味品有限公司