



410942S-2024



南阳市裕祥调味品有限公司企业标准

Q/NYT 0002S-2024

香辛调味品

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

南阳市裕祥调味品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市裕祥调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：焦云奇。

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。

本标准适用于以香辛料或香辛料粉【八角、花椒、小茴香、月桂、姜、高良姜、辣椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、芫荽、桂皮（肉桂）、草果、砂仁、肉豆蔻、甘草、山奈、葛缕子、荜拨、百里香、葫芦巴、丁香、当归中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加陈皮（橘皮）、白芷、干白果、干木瓜片中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装工艺加工而成的非即食香辛调味品。

根据原辅料不同产品可分为：

单一型香辛调味品：以单一香辛料为原料，经粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成；

复合型香辛调味品：以两种或两种以上香辛料为原料，经粉碎或不粉碎、混合、包装工艺加工而成；

复配型香辛调味品：以香辛料为主要原料，添加辅料，经粉碎或不粉碎、混合、包装工艺加工而成。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 陈皮（橘皮）、白芷、干白果、干木瓜片应符合应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

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	具有该产品应有的性状，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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅	
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	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	≤	2.5【花椒、桂皮(肉桂)、复合型香辛调味品、复配型香辛调味品】	GB 5009.12
		1.4（其他）	
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 规定。

2.5 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。

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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料或香辛料粉【八角、花椒、小茴香、月桂、姜、高良姜、辣椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、芫荽、桂皮（肉桂）、草果、砂仁、肉豆蔻、甘草、山奈、葛缕子、荜拨、百里香、葫芦巴、丁香、当归中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加陈皮（橘皮）、白芷、干白果、干木瓜片中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装工艺加工而成的非即食香辛调味品。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》要求制订本企业标准，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。

南阳市裕祥调味品有限公司