



410852 S-2024



内黄县古松农副产品供应有限公司企业标准

Q/NGS 0002S-2024

香辛调味料

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

内黄县古松农副产品供应有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县古松农副产品供应有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：晁方杰、郭安然。

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。

本标准适用于香辛料、复合香辛料。

香辛料是以高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、多香果、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、葱、蒜中的一种或几种为原料，经原料验收、粉碎（或分切）或不粉碎（或不分切）、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料。

复合香辛料是以高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、多香果、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、葱、蒜中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、白砂糖、花生碎、芝麻、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、白扁豆、决明子、百合、赤小豆、枣、枸杞子、栀子、茯苓、莲子、淡豆豉、紫苏、玉竹、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、莱菔子、淡竹叶、藿香、广东虫草子实体、食用菌【香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、牛肝菌、蛹虫草（虫草花）、羊肚菌、花菇、白蘑菇、滑菇中的一种或几种】、茶叶中的一种或几种，经原料验收、粉碎（或分切）或不粉碎（或不分切）、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食复合香辛料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、多香果、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、葱、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3鸡精调味料、鸡粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7白芷、陈皮（橘皮）、山楂、白扁豆、决明子、百合、赤小豆、枣、枸杞子、栀子、茯苓、莲子、淡豆豉、紫苏、玉竹、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、莱菔子、淡竹叶、藿香应符合《中华人民共和国药

典》2020 年版一部的规定。

2.1.8广东虫草子实体应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。

2.1.9食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10茶叶应符合 GB 31608 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，具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	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	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 2.9【花椒、桂皮（肉桂）、多种香辛料混合的香辛料】 1.4（其它）	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 20（仅适用于添加山楂的产品）	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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，新食品原料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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于香辛料、复合香辛料。

香辛料是以高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、多香果、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、葱、蒜中的一种或几种为原料，经原料验收、粉碎（或分切）或不粉碎（或不分切）、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料。

复合香辛料是以高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、多香果、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、葱、蒜中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、白砂糖、花生碎、芝麻、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、白扁豆、决明子、百合、赤小豆、枣、枸杞子、栀子、茯苓、莲子、淡豆豉、紫苏、玉竹、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、莱菔子、淡竹叶、藿香、广东虫草子实体、食用菌【香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、牛肝菌、蛹虫草（虫草花）、羊肚菌、花菇、白蘑菇、滑菇中的一种或几种】、茶叶中的一种或几种，经原料验收、粉碎（或分切）或不粉碎（或不分切）、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食复合香辛料。

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，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。

内黄县古松农副产品供应有限公司