



410276S-2025



南阳宛德福食品科技有限公司企业标准

Q/NWS 0006S-2025

香辛调味料

2025-01-21 发布

2025-01-21 实施

南阳宛德福食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛德福食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:卢新。

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。

本标准适用于以香辛调味料，根据原辅料及加工工艺不同可分为：香辛调味料（单一型、复合型）和复配型香辛调味料。

香辛调味料（单一型、复合型）：是以八角、花椒、藤椒、大葱、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、辣椒、小茴香、高良姜、草果、山奈、茺萝、芫荽、砂仁、肉豆蔻、小葱、洋葱、芥末籽、芝麻、香茅、荜拔、木姜子中的一种或几种为原料，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、混合或不混合、包装等工艺加工而成的即食或非即食香辛调味料。

复配型香辛调味料：是以八角、花椒、藤椒、大葱、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、辣椒、小茴香、高良姜、草果、山奈、茺萝、芫荽、砂仁、肉豆蔻、小葱、洋葱、芥末籽、芝麻、香茅、荜拔、木姜子中的一种或几种为原料，添加白芷、橘皮、香菇、山楂、红枣、枸杞子、陈皮、决明子、柠檬干、熟花生碎、炒黄豆、紫苏籽、白木薯、白薯中的一种或几种，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、混合、包装等工艺加工而成的即食或非即食复配型香辛调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 八角、花椒、藤椒、大葱、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、辣椒、小茴香、高良姜、草果、山奈、茺萝、芫荽、砂仁、肉豆蔻、小葱、洋葱、芥末籽、芝麻、香茅、荜拔、木姜子应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 白芷、橘皮、山楂、红枣、枸杞子、陈皮、决明子、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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

2.1.4 熟花生碎、炒黄豆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 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	
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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,					
b 仅限单一芝麻。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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、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调味料，根据原辅料及加工工艺不同可分为：香辛调味料（单一型、复合型）和复配型香辛调味料。

香辛调味料（单一型、复合型）：是以八角、花椒、藤椒、大葱、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、辣椒、小茴香、高良姜、草果、山奈、茺萝、芫荽、砂仁、肉豆蔻、小葱、洋葱、芥末籽、芝麻、香茅、荜拔、木姜子中的一种或几种为原料，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、混合或不混合、包装等工艺加工而成的即食或非即食香辛调味料。

复配型香辛调味料：是以八角、花椒、藤椒、大葱、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、辣椒、小茴香、高良姜、草果、山奈、茺萝、芫荽、砂仁、肉豆蔻、小葱、洋葱、芥末籽、芝麻、香茅、荜拔、木姜子中的一种或几种为原料，添加白芷、橘皮、香菇、山楂、红枣、枸杞子、陈皮、决明子、柠檬干、熟花生碎、炒黄豆、紫苏籽、白木薯、白薯中的一种或几种，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、混合、包装等工艺加工而成的即食或非即食复配型香辛调味料。

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，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国家标准 GB 2762 的规定。

南阳宛德福食品科技有限公司

QB