



413443S-2025



洛阳市老城区豫正食品加工厂企业标准

Q/LYS 0003S-2025

# 香辛调味料

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

洛阳市老城区豫正食品加工厂 发布

## 前 言

本标准由洛阳市老城区豫正食品加工厂提出。

本标准起草单位：洛阳市老城区豫正食品加工厂。

本标准主要起草人：王总钦。

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。

本标准适用于单一型香辛调味料、复配型香辛调味料。

单一型香辛调味料是以花椒、八角、小茴香、青麻椒、辣椒、麻椒中的一种为原料，经预处理、粉碎或不粉碎、称量、包装而成的非即食单一型香辛调味料。

复配型香辛调味料是以孜然粉、小茴香、花椒粉、熟芝麻、辣椒粉、胡椒粉、八角、桂皮、草果、香叶（月桂叶）、花椒、丁香、豆蔻、高良姜、麻椒、麻椒粉中的多种为主要原料，添加或不添加味精、白砂糖、食用盐、鸡粉调味料、大米粉、白芷中的一种或多种，经预处理、配制、粉碎、称量、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复配型香辛调味料。

根据原料不同分为:单一型香辛调味料（花椒、八角、小茴香、青麻椒、辣椒、麻椒粉、花椒粉、八角粉）、复配型香辛调味料（烧烤料、孜然复合粉、胡椒复合粉、五香粉、麻辣粉、大料粉）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定

2.1.6 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 孜然粉、小茴香、花椒粉、熟芝麻、辣椒粉、胡椒粉、八角、桂皮、草果、香叶（月桂叶）、花椒、丁香、豆蔻、高良姜、麻椒、麻椒粉、青麻椒、辣椒应符合 GB/T 15691 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              | 取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，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、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                         | ≤ 10.0                        | GB 5009.4  |
| 食用盐 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), g/100g | ≤ 10.0                        | GB 5009.44 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg                  | ≤ 2.9 (花椒、复配型香辛料)<br>1.4 (其它) | GB 5009.12 |
| 注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。    |                               |            |
| 注 2: a 指标仅限于添加食用盐的产品的检验。            |                               |            |

#### 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于单一型香辛调味料、复配型香辛调味料。

单一型香辛调味料是以花椒、八角、小茴香、青麻椒、辣椒、麻椒中的一种为原料，经预处理、粉碎或不粉碎、称量、包装而成的非即食单一型香辛调味料。

复配型香辛调味料是以孜然粉、小茴香、花椒粉、熟芝麻、辣椒粉、胡椒粉、八角、桂皮、草果、香叶（月桂叶）、花椒、丁香、豆蔻、高良姜、麻椒、麻椒粉中的多种为主要原料，添加或不添加味精、白砂糖、食用盐、鸡粉调味料、大米粉、白芷中的一种或多种，经预处理、配制、粉碎、称量、包装而成的包含两种或两种以上调味料的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，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

洛阳市老城区豫正食品加工厂

QB