



410333S-2025



河南省味蕾工坊食品有限公司企业标准

Q/HWL 0012S-2025

香辛料及复配香辛料

2025-01-27 发布

2025-01-27 实施

河南省味蕾工坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省味蕾工坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、毕华江、张艳丽、陈会霞。

H N

Q B

香辛料及复配香辛料

1 范围

本标准规定了香辛料及复配香辛料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于香辛料及复配香辛料，根据所用原辅料不同分为：香辛料、复配香辛料。

香辛料：是以辣椒、黑胡椒、白胡椒、花椒、孜然（枯茗）、香菜籽、桂皮（肉桂）、香茅、甘草、豆蔻、草果、八角（茴香）、百里香、山奈、砂仁、荜茇（荜拔）、肉豆蔻、小茴香、姜、丁香、高良姜、大蒜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香豆蔻、茛苳、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芹、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、圆叶当归、当归中的一种或几种为主要原料，经配料或不配料、混合或不混合、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食类香辛料。

复配香辛料：以辣椒、黑胡椒、白胡椒、花椒、孜然（枯茗）、香菜籽、桂皮（肉桂）、香茅、甘草、豆蔻、草果、八角（茴香）、百里香、山奈、砂仁、荜茇（荜拔）、肉豆蔻、小茴香、姜、丁香、高良姜、大蒜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香豆蔻、茛苳、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芹、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、圆叶当归、当归中的一种或几种为主要原料，添加玉米、紫苏籽、罗汉果、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞、酸枣仁、薏苡仁、莲子、淡竹叶、桑叶、荷叶、花生、橘皮（陈皮）、槐花、白芷、茶叶（红茶、绿茶中的一种或几种）、香菇、山药、栀子、龙眼肉（桂圆）、木瓜、木薯、青果、枣干、决明子、百合、大豆油、小麦粉中的一种或几种，经配料、混合、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食类复配香辛料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒、黑胡椒、白胡椒、花椒、孜然（枯茗）、香菜籽、桂皮（肉桂）、香茅、甘草、豆蔻、草果、八角（茴香）、百里香、山奈、砂仁、荜茇（荜拔）、肉豆蔻、小茴香、姜、丁香、高良姜、大蒜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香豆蔻、茛苳、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芹、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、圆叶当归、当归应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 白芷、山药、青果、栀子、橘皮（陈皮）、龙眼肉（桂圆）、枣干、枣（大枣、酸枣、黑枣）、木瓜、紫苏籽、山楂、罗汉果、百合、桑叶、荷叶、莲子、酸枣仁、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 茶叶应符合 GB/T 14456.1 和 GB/T 13738.1 的规定。

2.1.8 木薯应符合 NY/T 1520 的规定。

2.1.9 玉米应符合 GB 1353 的规定。

2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	颗粒状、粉状等固态形式，允许同时存在	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	2.9【花椒、桂皮（肉桂）、 复配香辛调味料】	GB 5009.12
	1.4 (其他产品)	
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

* 此项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅适用于添加山楂的产品检验。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 中的规定。

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、酸不溶性灰分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于香辛料及复配香辛料，根据所用原辅料不同分为：香辛料、复配香辛料。

香辛料：是以辣椒、黑胡椒、白胡椒、花椒、孜然（枯茗）、香菜籽、桂皮（肉桂）、香茅、甘草、豆蔻、草果、八角（茴香）、百里香、山奈、砂仁、荜茇（荜拔）、肉豆蔻、小茴香、姜、丁香、高良姜、大蒜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香豆蔻、蒔萝、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芹、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、圆叶当归、当归中的一种或几种为主要原料，经配料或不配料、混合或不混合、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食类香辛料。

复配香辛料：以辣椒、黑胡椒、白胡椒、花椒、孜然（枯茗）、香菜籽、桂皮（肉桂）、香茅、甘草、豆蔻、草果、八角（茴香）、百里香、山奈、砂仁、荜茇（荜拔）、肉豆蔻、小茴香、姜、丁香、高良姜、大蒜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香豆蔻、蒔萝、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芹、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、圆叶当归、当归中的一种或几种为主要原料，添加玉米、紫苏籽、罗汉果、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞、酸枣仁、薏苡仁、莲子、淡竹叶、桑叶、荷叶、花生、橘皮（陈皮）、槐花、白芷、茶叶（红茶、绿茶中的一种或几种）、香菇、山药、栀子、龙眼肉（桂圆）、木瓜、木薯、青果、枣干、决明子、百合、大豆油、小麦粉中的一种或几种，经配料、混合、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食类复配香辛料。

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，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。