

Q/ZJSP 0007S-2025



仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0007S-2025

香辛调味料及复配香辛调 味料

2025-03-11 发布

2025-03-11 实施

仲景食品股份有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由仲景食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙伟、薄晓菲。

本标准自发布之日起替代Q/ZJSP 0007S-2021（备案号：412888S-2021）。

H N

Q B

香辛调味料及复配香辛调味料

1 范围

本标准规定了香辛调味料及复配香辛调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于香辛调味料及复配香辛调味料。

1、香辛调味料指以花椒、辣椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、芹菜籽、肉豆蔻、木姜子（山苍子）、姜黄、高良姜、砂仁、草果、蒔萝、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、牛至、月桂叶、十三香中的一种或多种为原料，经预处理，干燥或不干燥，粉碎或不粉碎，过筛或不过筛，灭菌或不灭菌，配料或不配料，包装而成非即食的香辛调味料。

2、复配香辛调味料指以花椒、辣椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、芹菜籽、肉豆蔻、木姜子（山苍子）、姜黄、高良姜、砂仁、草果、蒔萝、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、牛至、月桂叶、十三香中的一种或多种为原料，经预处理，加入山药、酸枣仁、薏苡仁、紫苏、陈皮、白芷、香菇、二氧化硅中的一种或多种，经预处理，干燥或不干燥，粉碎或不粉碎，过筛或不过筛，灭菌或不灭菌，配料或不配料，包装而成非即食的复配香辛调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.4 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。

2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.6 大蒜应符合 GB/T 22212 的规定。

2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.9 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.10 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.12 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。

2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.14 小茴香、蒔萝、芫荽、山奈、肉豆蔻、圆叶当归、砂仁、草果、百里香、豆蔻、小

豆蔻、荜拔、高良姜、姜黄、木姜子(山苍子)、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、辣根、黑芥籽、牛至应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.16 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。

2.1.17 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.18 十三香应符合 Q/ZWST 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.19 山药、酸枣仁、薏苡仁、陈皮、白芷、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.20 香菇应符合 GB 7096 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	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在	从样品中取出 5~20 克，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	具有原料物质加工后应有的色泽	
气味、滋味	具有该原料应有的香气和滋味，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
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)	

*项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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



4103485-2019



驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司企业标准

Q/ZWST 0001S-2019

十三香调味品

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩明军、张慧、胡俊昌、王艳改、李丽丹、贾亚峰。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZWST 0001S-2017(备案号：412905S-2017，2017-12-06 发布实施)。

H N

Q B

十三香调味品

1 范围

本标准规定了十三香调味品的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料，经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.4 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.5 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.7 小茴香、高良姜、橘皮、肉桂、干姜、山楂、砂仁和白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部和 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	粉末状	从样品中取出 10g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，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	具有原料混合加工后特有的色泽	
气味	具有本产品应有之香气，无异味	
滋味	具有本产品特有的滋味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
磨碎细度（筛孔径 0.63mm 筛上物残留量），g/100g	≤ 2.5	GB/T 15691
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	GB 5009.12

*展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
注: *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 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 的有关规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、磨碎细度、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料，经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司

H N

Q B

编制说明

本标准适用于香辛调味料及复配香辛调味料。

1、香辛调味料指以花椒、辣椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、芹菜籽、肉豆蔻、木姜子（山苍子）、姜黄、高良姜、砂仁、草果、蒔萝、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、牛至、月桂叶、十三香中的一种或多种为原料，经预处理，干燥或不干燥，粉碎或不粉碎，过筛或不过筛，灭菌或不灭菌，配料或不配料，包装而成非即食的香辛调味料。

2、复配香辛调味料指以花椒、辣椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、芹菜籽、肉豆蔻、木姜子（山苍子）、姜黄、高良姜、砂仁、草果、蒔萝、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、辣根、黑芥籽、牛至、月桂叶、十三香中的一种或多种为原料，经预处理，加入山药、酸枣仁、薏苡仁、紫苏、陈皮、白芷、香菇、二氧化硅中的一种或多种，经预处理，干燥或不干燥，粉碎或不粉碎，过筛或不过筛，灭菌或不灭菌，配料或不配料，包装而成非即食的复配香辛调味料。

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/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》制订了本企业标准，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。

仲景股份有限公司