



410669S-2025



河南正红食品科技有限公司企业标准

Q/HZS 0009S-2025

# 香辛料及复配香辛料

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

河南正红食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南正红食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州工程技术学院和河南正红食品科技有限公司。

本标准起草人：张百胜、王彦曾、李忠杰、李文韬。

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

复配香辛料：以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、当归中的一种或几种为原料，添加白芷、橘皮（陈皮）、党参、紫苏、紫苏籽、五指毛桃、栀子、藿香、枸杞、龙眼（桂圆）、山楂、枣、罗汉果、白果、青果、山药、莲子、薏苡仁、木薯、白扁豆、玉竹、二氧化硅中的一种或几种，经配料或不配料、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合、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 菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 白芷、橘皮（陈皮）、紫苏、紫苏籽、五指毛桃、栀子、枸杞、龙眼（桂圆）、山楂、枣、罗汉果、白果、青果、山药、莲子、薏苡仁、白扁豆、玉竹、藿香符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 党参应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。

2.1.4 当归应符合国家卫生健康委员会公告 2019 年第 8 号的规定。

2.1.5 辛夷花应符合 GH/T 1287 的规定。

2.1.6 木薯应符合 NY/T 1520 的规定。

2.1.7 二氧化硅应符合 GB 25576 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、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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
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	≤ 0.18 (仅限芝麻)	GB 5009.12
	≤ 2.9 [花椒、桂皮(肉桂)、复配香辛料]	
	≤ 1.4 (其他产品)	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0 (仅限芝麻)	GB 5009.22
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: * 铅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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应

符 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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

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

复配香辛料：以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜、当归中的一种或几种为原料，添加白芷、橘皮（陈皮）、党参、紫苏、紫苏籽、五指毛桃、栀子、藿香、枸杞、龙眼（桂圆）、山楂、枣、罗汉果、白果、青果、山药、莲子、薏苡仁、木薯、白扁豆、玉竹、二氧化硅中的一种或几种，经配料或不配料、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合、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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产、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。