411027S-2025

郑州雪麦龙食品香料有限公司企业标准

Q/ZXS 0005S-2025

香辛料调味料

2025-04-07 发布　　2025-04-07 实施

郑州雪麦龙食品香料有限公司 发布

前　　言

本标准由郑州雪麦龙食品香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：谢晓梅、时锦锦、李克、刘逢先、黄慧。

HNQB

香辛料调味料

1 范围

本标准规定了香辛料调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花椒、辣椒、生姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、肉桂、丁香、肉豆蔻、当归、山奈、莳萝、芫荽、木姜子（山苍子）、月桂叶、草果、高良姜、香茅、小豆蔻、豆蔻、薄荷、甜罗勒、百里香、葫芦巴、荜茇中的一种或几种为原料，加入或不加入紫苏或（和）白芷，经挑拣、粉碎或不粉碎、混合或不混合、过筛或不过筛包装而成的非即食香辛料调味料。

根据使用香辛料原料的不同分为花椒调味料、辣椒调味料、生姜调味料、大蒜调味料、黑胡椒调味料、白胡椒调味料、孜然调味料、八角茴香调味料、小茴香调味料、肉桂调味料、丁香调味料、肉豆蔻调味料、当归调味料、山奈调味料、莳萝调味料、芫荽调味料、木姜子（山苍子）调味料、月桂叶调味料、草果调味料、高良姜调味料、香茅调味料、小豆蔻调味料、豆蔻调味料、薄荷调味料、甜罗勒调味料、百里香调味料、葫芦巴调味料、荜茇调味料、复合香辛调味料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB/T30382 的规定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 规定。

2.1.4 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。

2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.7 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.8 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.9 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.10 小豆蔻应符合 GB/T 223501.1 的规定。

2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.12 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。

2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727。

2.1.14 肉桂、小茴香、莳萝、芫荽、山奈、当归、草果、木姜子（山苍子）、高良姜、豆蔻、荜茇、香茅、紫苏、薄荷、甜罗勒、白芷、百里香应符合 GB/T 15691 规定或《中华人民共和国药典》2015

版一部规定。

2.2 感官要求

应符合表 1 要求。

表 1　感观要求

项目	要求	检验方法
性状	固态粉末或颗粒	随机抽 10g 样品，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	具有该产品应有的正常色泽	
气味	具有该原料应有的香气和滋味	
滋味	具有该原料应有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物	

2.3 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
*铅（以 Pb 计），mg/kg　≤	2.9【花椒、桂皮(肉桂）、复合香辛料】 1.4（其他）	GB 5009.12
注：*指标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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB14881 的规定。

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

香辛料调味料以花椒、辣椒、生姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、肉桂、丁香、肉豆蔻、当归、山奈、莳萝、芫荽、木姜子（山苍子）、月桂叶、草果、高良姜、香茅、小豆蔻、豆蔻、薄荷、甜罗勒、百里香、葫芦巴、荜茇中的一种或几种为原料，加入或不加入紫苏或（和）白芷，经挑拣、粉碎或不粉碎、混合或不混合、过筛或不过筛包装而成的非即食香辛料调味料。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，参照中华人民共和国标准 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》制定本企业标准，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 GB2762 的要求。

郑州雪麦龙食品香料有限公司

HNQB