



411686S-2025



柘城县玉源食品有限公司企业标准

Q/ZYY 0001S-2025

香辛调味料

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

柘城县玉源食品有限公司 发布

前 言

本标准由柘城县玉源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张俊英。

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。

本标准适用于香辛调味料，按照所用原辅料不同可分为：香辛料（粉）、复配香辛料（粉）、辣椒粉、辣椒片、辣椒碎、辣椒段、辣椒丝、辣椒圈、混合辣椒粉。

香辛料（粉）是以香辛料【辣椒、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜籽、辣根、黑芥籽、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、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、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、花椒、姜】中的一种或几种为主要原料，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食香辛料（粉）。

复配香辛料（粉）是以香辛料【辣椒、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜籽、辣根、黑芥籽、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、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、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、花椒、姜中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加干荆芥、芝麻、花生碎、黑豆、刀豆、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、山药、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、枸杞子、栀子、莲子、黄精、紫苏、藿香、蛹虫草、广东虫草子实体、食用菌（香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、滑菇中的一种或几种）、桂花、茶叶、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种，添加或不添加食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、黄豆粉、芝麻粉、花生粉、食用盐、味精或谷氨酸钠、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、大米粉、食品用香精中的一种或几种，经原料验收、混合、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食复配香辛料（粉）。

辣椒片、辣椒碎、辣椒段、辣椒丝、辣椒圈、混合辣椒粉是以香辛料（干辣椒）为主要原料，添加或不添加香辛料【辣椒、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜籽、辣根、黑芥籽、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜

然)、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶(香叶)、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、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜中的一种或几种】、食用植物油(大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种)、黄豆粉、芝麻粉、花生粉、食用盐、味精或谷氨酸钠、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用淀粉(玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种)、小麦粉、大米粉、食品用香精中的一种或几种,经原料验收、混合或不混合、粉碎或分切(或无此工艺)、炒制或不炒制、包装而成的非即食辣椒片、辣椒碎、辣椒段、辣椒丝、辣椒圈、混合辣椒粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 干荆芥、黑豆、刀豆、白芷、陈皮(橘皮)、山楂、山药、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白果、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、枸杞子、栀子、莲子、黄精、紫苏、藿香、桂花、茶叶应清洁、干燥、无污染。

2.1.3 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 蛹虫草应符合原卫生部公告 2009 年第 3 号的规定。

2.1.5 广东虫草子实体应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。

2.1.6 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻应符合卫健委公告 2023 年第 9 号的规定。

2.1.8 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委公告 2024 年第 4 号的规定。

2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.10 黄豆粉、芝麻粉、花生粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.15 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.17 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.18 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 小麦粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 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，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，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	具有产品应有的气味和滋味，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
总灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5	GB 5009.4
*铅 (以 Pb 计) mg/kg	≤ 2.9【花椒、桂皮(肉桂)、含两种及以上香辛料的产品】 1.4 (其他)	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
*铅的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

对于预先定量包装的产品，其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

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

出厂检测项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的产品）、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于香辛调味料，按照所用原辅料不同可分为：香辛料（粉）、复配香辛料（粉）、辣椒粉、辣椒片、辣椒碎、辣椒段、辣椒丝、辣椒圈、混合辣椒粉。

香辛料（粉）是以香辛料【辣椒、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜籽、辣根、黑芥籽、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、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、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜】中的一种或几种为主要原料，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食香辛料（粉）。

复配香辛料（粉）是以香辛料【辣椒、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜籽、辣根、黑芥籽、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、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、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加干荆芥、芝麻、花生碎、黑豆、刀豆、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、山药、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、枸杞子、栀子、莲子、黄精、紫苏、藿香、蛹虫草、广东虫草子实体、食用菌（香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、滑菇中的一种或几种）、桂花、茶叶、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种，添加或不添加食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、黄豆粉、芝麻粉、花生粉、食用盐、味精或谷氨酸钠、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、大米粉、食品用香精中的一种或几种，经原料验收、混合、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食复配香辛料（粉）。

辣椒片、辣椒碎、辣椒段、辣椒丝、辣椒圈、混合辣椒粉是以香辛料（干辣椒）为主要原料，添加或不添加香辛料【辣椒、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜籽、辣根、黑芥籽、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、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、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜中的一种

或几种】、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、黄豆粉、芝麻粉、花生粉、食用盐、味精或谷氨酸钠、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、大米粉、食品用香精中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、粉碎或分切（或无此工艺）、炒制或不炒制、包装而成的非即食辣椒片、辣椒碎、辣椒段、辣椒丝、辣椒圈、混合辣椒粉。

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，制定本企业标准，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。

柘城县玉源食品有限公司

QB