



411788S-2025



河南飘扬食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0002S-2025

香辛调味料

2025-06-13 发布

2025-06-13 实施

河南飘扬食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南飘扬食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南飘扬食品科技有限公司。

本标准主要起草人：范秋静。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以干制香辛料【辣椒、豆蔻、草果、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、甘草、八角、黑胡椒、白胡椒、干姜、丁香、高良姜、花椒、桔茗（孜然）中的一种】为原料，经预处理（挑拣去杂）、烘烤或不烘烤、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛调味料。

根据原料不同，可以分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒、豆蔻、草果、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、甘草、八角、黑胡椒、白胡椒、干姜、丁香、高良姜、花椒、桔茗（孜然）应符合 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	固态	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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气、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的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 2.8（仅适用于花椒、桂皮） 1.4（其他）	GB 5009.12
*铅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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干制香辛料【辣椒、豆蔻、草果、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、甘草、八角、黑胡椒、白胡椒、干姜、丁香、高良姜、花椒、桔茗（孜然）中的一种】为原料，经预处理（挑拣去杂）、烘烤或不烘烤、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛调味料。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，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。

河南飘扬食品科技有限公司