



411870 S-2025



柘城县豫香源食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2025

香辛调味料

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

柘城县豫香源食品有限公司 发布

前 言

本标准由柘城县豫香源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨士涛。

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）是以香辛料或粉【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、枯茗（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、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食香辛料（粉）。

复配香辛料（粉）是以香辛料或粉【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、枯茗（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、炒制或不炒制、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或粉【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、枯茗（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、炒制或不炒制、粉碎或分切（或无此工艺）、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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味	
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
*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】	GB 5009.12
	1.4（其他产品）	
展青霉素 ^a ，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 仅限于添加山楂的产品。		

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 食品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

出厂检验项目为：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。

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）是以香辛料或粉【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、枯茗（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、荜拨、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、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食香辛料（粉）。

复配香辛料（粉）是以香辛料或粉【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、枯茗（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、荜拨、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、炒制或不炒制、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或粉【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、枯茗（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、荜拨、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、炒制或不炒制、粉碎或分切（或无此工艺）、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，参照 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》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标准 GB 2762 的规定。

柘城县豫香源食品有限公司