

Q/LSH 0002S-2025



漯河双汇海樱调味料食品有限公司企业标准

Q/LSH 0002S-2025

香辛调味料

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

漯河双汇海樱调味料食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河双汇海樱调味料食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈松、罗飞、张芳、张君丽、张颖利、魏晓盼、韩思萌。

本文件自实施之日起代替Q/LSH 0002S-2023《香辛调味料》。

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。

本标准适用于以八角、花椒、大葱、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、辣椒、小茴香、高良姜、草果、山奈、莳萝、芫荽、砂仁、肉豆蔻、小葱、洋葱中的一种或几种为原料，添加或不添加香茅、荜拨、木姜子、葛根、当归、西红花、化橘红、党参、肉苁蓉、灵芝、山茱萸、天麻、铁皮石斛、西洋参、黄芪、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、白芷、橘皮、香菇、山楂中的一种或几种，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、混合或不混合、包装等工艺加工而成的即食或非即食香辛调味料。

2 产品分类

2.1 根据原料种类不同，产品分为单一型香辛调味料和复合型香辛调味料两大类。

2.1.1 单一型香辛调味料

以八角、花椒、大葱、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、辣椒、小茴香、高良姜、草果、山奈、莳萝、芫荽、砂仁、肉豆蔻、小葱、洋葱中的一种为原料，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、包装工艺制成。

2.1.2 复合型香辛调味料

以八角、花椒、大葱、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、辣椒、小茴香、高良姜、草果、山奈、莳萝、芫荽、砂仁、肉豆蔻、小葱、洋葱中两种或两种以上的香辛料为原料，添加或不添加香茅、荜拨、木姜子、葛根、当归、西红花、化橘红、党参、肉苁蓉、灵芝、山茱萸、天麻、铁皮石斛、西洋参、黄芪、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、白芷、橘皮、香菇、山楂中的一种或几种，，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、混合、包装工艺制成。

2.2 根据食用方式不同，产品分为即食类和非即食类。

2.2.1 即食类香辛调味料

可以直接食用的香辛调味料。

2.2.2 非即食类香辛调味料

食用前须经过加热等方式处理，非直接食用的香辛调味料。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

3.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 或 GH/T 1142 的规定。

3.1.3 大葱应符合 NY/T 1835 或 NY/T 960 的规定。

- 3.1.4 姜应符合 GB/T 30383 或 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.5 蒜应符合 GH/T 1194 或 NY/T 959 的规定。
- 3.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.10 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.11 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.12 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.14 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.15 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 3.1.16 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 3.1.17 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.18 小茴香、高良姜、草果、山奈、茺蔚、芫荽、砂仁、洋葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.19 小葱应符合 NY/T 960 的规定。
- 3.1.20 香茅、荜拔、木姜子、橘皮、白芷、葛根、当归、西红花、化橘红、荜茇、党参、肉苁蓉、灵芝、山茱萸、天麻、铁皮石斛、西洋参、黄芪、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要求		检验方法
	单一型香辛调味料	复合型香辛调味料	
性 状	呈粉（片）状，无结块	呈不规则颗粒状或自然形态，允许有少许粉末，无结块	随机抽取样品 10g 左右，平铺于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽，闻其香味，并取少许放于舌尖，涂布满口，仔细品尝其滋味，同时观察有无杂质。
色 泽	具有本品应有的色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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	GB 5009.4
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.4 ^b 2.7 ^c	GB 5009.12

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762;
a仅适用于添加山楂的产品检验;
b仅适用于单一型香辛调味料(花椒、桂皮除外);
c仅适用于花椒、桂皮以及复合型香辛调味料。

3.4 微生物限量

即食香辛调味料类产品的微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; n 为同一批次产品应采集的样件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.7 其他要求

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。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类）和大肠菌群（仅限于即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

香辛调味料是以八角、花椒、大葱、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、辣椒、小茴香、高良姜、草果、山奈、茺萝、芫荽、砂仁、肉豆蔻、小葱、洋葱中的一种或几种为原料，添加或不添加香茅、荜拔、木姜子、葛根、当归、西红花、化橘红、党参、肉苁蓉、灵芝、山茱萸、天麻、铁皮石斛、西洋参、黄芪、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、白芷、橘皮、香菇、山楂中的一种或几种，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、混合或不混合、包装等工艺加工而成的即食或非即食香辛调味料。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，参照相关国标、行标的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国家标准GB 2762。

漯河双汇海樱调味料食品有限公司