



412597S-2025

南阳宛食康食品有限责任公司企业标准

Q/NWS 0002S-2025

香辛调味料

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

南阳宛食康食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由南阳宛食康食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：南阳宛食康食品有限责任公司。

本标准主要起草人：杨春山。

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。

本标准适用于单一香辛料、复合香辛料、辣椒片、辣椒碎、辣椒段、辣椒丝、辣椒圈。

单一香辛料、辣椒片、辣椒碎、辣椒段、辣椒丝、辣椒圈：是以香辛料【香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、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、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、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、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、干姜】中的一种为原料，经预处理（挑拣、粉碎或不粉碎、分切或不分切）、包装加工而成的非即食香辛调味料。

复合香辛料：是以香辛料【香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、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、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、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、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、干姜】中的两种或几种为原料，添加或不添加食用葛根粉、当归（香辛料）、西红花（香辛料）、化橘红、党参、肉苁蓉（荒漠）、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，经预处理（挑拣、粉碎或不粉碎）、混合、包装加工而成的非即食香辛调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 香辛料、当归、西红花应符合GB/T 15691的规定。

2.1.2 食用葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.3 当归、西红花、白芷、橘皮、山楂应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.4 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。

2.1.5 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。

2.1.6 香菇应符合GB 7096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	粉状或颗粒状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有鲜美的气滋味，口感和顺，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	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 2.9【仅适用于花椒、桂皮(肉桂)、多种混合香辛料】 1.4【花椒、桂皮(肉桂)、多种混合香辛料除外】	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 仅限于添加山楂及其制品的产品。		

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规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合GB 14881的要求。

2.6 其他要求

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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定，食药两用及新资源食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于单一香辛料、复合香辛料、辣椒片、辣椒碎、辣椒段、辣椒丝、辣椒圈。

单一香辛料、辣椒片、辣椒碎、辣椒段、辣椒丝、辣椒圈：是以香辛料【香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、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、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、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、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、干姜】中的一种为原料，经预处理（挑拣、粉碎或不粉碎、分切或不分切）、包装加工而成的非即食香辛调味料。

复合香辛料：是以香辛料【香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、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、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、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、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、干姜】中的两种或几种为原料，添加或不添加食用葛根粉、当归（香辛料）、西红花（香辛料）、化橘红、党参、肉苁蓉（荒漠）、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，经预处理（挑拣、粉碎或不粉碎）、混合、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，参照GB /T 15691《香辛料调味品通用技术条件》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的规定。

南阳宛食康食品有限责任公司