



412851S-2025



浙川县红丹阳辣椒专业合作社企业标准

Q/XHL 0002S-2025

香辛料及复配香辛料

2025-09-25 发布

2025-09-25 实施

浙川县红丹阳辣椒专业合作社 发布

前 言

本标准由浙川县红丹阳辣椒专业合作社提出。

本标准起草单位：浙川县红丹阳辣椒专业合作社。

本标准主要起草人：周小东。

H N

Q B

香辛料及复配香辛料

1 范围

本标准规定了香辛料及复配香辛料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于香辛料及复配香辛料。

香辛料是以香辛料【辣椒、八角、白胡椒、阿魏、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜（良姜）、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗（孜然）、辣根、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香早芹、香荚兰、香茅（香茅草）、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、香叶（月桂叶）、芥末籽、当归中的一种或多种】为原料，经分选、清理、清洗或干洗、烤制（炒制）或不烤制（炒制）、粉碎或不粉碎、调配或不调配、混合或不混合、微波烘干杀菌或不杀菌、自然冷却或不冷却、包装而成的即食或非即食香辛料。

复配香辛料是以香辛料【辣椒、八角、白胡椒、阿魏、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜（良姜）、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗（孜然）、辣根、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香早芹、香荚兰、香茅（香茅草）、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、香叶（月桂叶）、芥末籽、当归中的一种或多种】为主要原料，添加或不添加花生、芝麻、黄豆中的一种或几种，经分选、清理、清洗或干洗、烤制（炒制）或不烤制（炒制）、粉碎或不粉碎，再加入食用盐、鸡精调味料、味精、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、玉米淀粉、大米粉、食品用香精中的一种或几种，调配、混合、微波烘干杀菌或不杀菌、自然冷却或不冷却、包装而成的即食或非即食香辛料及复配香辛料。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.9 味精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.12 黄豆应符合 GB 1532 的规定。
- 2.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 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	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的辛辣味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 2.8 (花椒、桂皮、肉桂、多种香辛料混合的香辛料) 1.4 (其他)	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表2的规定。

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	
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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于香辛料及复配香辛料。

香辛料是以香辛料【辣椒、八角、白胡椒、阿魏、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜（良姜）、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗（孜然）、辣根、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香荚兰、香茅（香茅草）、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、香叶（月桂叶）、芥末籽、当归中的一种或多种】为原料，经分选、清理、清洗或干洗、烤制（炒制）或不烤制（炒制）、粉碎或不粉碎、调配或不调配、混合或不混合、微波烘干杀菌或不杀菌、自然冷却或不冷却、包装而成的即食或非即食香辛料。

复配香辛料是以香辛料【辣椒、八角、白胡椒、阿魏、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜（良姜）、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗（孜然）、辣根、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香荚兰、香茅（香茅草）、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、香叶（月桂叶）、芥末籽、当归中的一种或多种】为主要原料，添加或不添加花生、芝麻、黄豆中的一种或几种，经分选、清理、清洗或干洗、烤制（炒制）或不烤制（炒制）、粉碎或不粉碎，再加入食用盐、鸡精调味料、味精、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、玉米淀粉、大米粉、食品用香精中的一种或几种，调配、混合、微波烘干杀菌或不杀菌、自然冷却或不冷却、包装而成的即食或非即食香辛料及复配香辛料。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》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。