



410055S-2026

1. 1. 1. 1. 1. 3



驻马店顶志食品有限公司企业标准

Q/ZDZ 0014S-2026

# 香辛料调味品

2026-01-13 发布

2026-01-13 实施

驻马店顶志食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由驻马店顶志食品有限公司和东莞顶志食品有限公司提出和负责起草。

本标准主要起草人：洪敏书、刘宏伟、曹艳明、宗世超

本标准适用企业：东莞顶志食品有限公司（广东省东莞市麻涌镇麻涌新沙路7号）

驻马店顶志食品有限公司（驻马店市驿城区驻南公路刘阁段南侧16号）

H N  
Q B

## 香辛料调味品

### 1 范围

本标准规定了香辛料调味品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以香辛料（芝麻、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、辣椒、肉桂、芫荽、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、薄荷、九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、迷迭香、丁香、花椒、姜、藤椒、黑胡椒、白胡椒、孜然）中的一种或几种为主要原料，经原料验收、预处理、粉碎或不粉碎、添加或不添加二氧化硅，配料、混合或不混合、筛分，包装等工艺加工而成的即食或非即食香辛料调味品。

### 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 二氧化硅应符合 GB 25576 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察组织状态、色泽和杂质。闻其气味，使用温开水漱口，品尝滋味。
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
组织状态	粉状或小颗粒状态，流动性好，不结块，无霉变	
杂质	无正常视力可见杂质	

#### 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	限量	检验方法
水分/（%）≤	14	GB 5009. 3
总灰分/（%）≤	10	GB 5009. 4

酸不溶性灰分/（%）	≤	5	
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	1.4（花椒、肉桂、多种香辛料混合的香辛料除外） 2.8（仅限花椒、肉桂、多种香辛料混合的香辛料）	GB 5009.12
*铅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 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
样品的采集及处理按GB 4789.1执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值得样品数；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。					

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、总灰分、净含量及允许短缺量、酸不溶性灰分、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以香辛料（芝麻、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、辣椒、肉桂、芫荽、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、薄荷、九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、迷迭香、丁香、花椒、姜、藤椒、黑胡椒、白胡椒、孜然）中的一种或几种为主要原料，经原料验收、预处理、粉碎或不粉碎、添加或不添加二氧化硅，配料、混合或不混合、筛分，包装等工艺加工而成的即食或非即食香辛料调味品。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》制订了本企业标准，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。

驻马店顶志食品有限公司