



410131S-2026



商丘市宛珠农业科技有限公司企业标准

Q/SWN 0002S-2026

香辛料调味料及复配香辛料

2026-01-20 发布

2026-01-20 实施

商丘市宛珠农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市宛珠农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市宛珠农业科技有限公司。

本标准起草人：奚婉珠。

H N

Q B

香辛料调味料及复配香辛料

1 范围

本标准规定了香辛料调味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调味料及复配香辛料，根据所用原辅料不同分为：香辛料调味料、复配香辛料。

香辛料调味料：以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、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、藏红花、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、月桂、芒果、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、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜、当归中的一种或几种为原料，经配料或不配料、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的非即食类香辛料调味料。

复配香辛料：以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、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、藏红花、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、月桂、芒果、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、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜、当归中的一种或几种为原料，添加白芷、橘皮（陈皮）、党参、紫苏、紫苏籽、五指毛桃、梔子、藿香、枸杞、龙眼（桂圆）、山楂、枣、罗汉果、白果、青果、山药、莲子、薏苡仁、白扁豆、玉竹、二氧化硅中的一种或几种，经配料或不配料、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的非即食类复配香辛料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、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、藏红花、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、月桂、芒果、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、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 白芷、橘皮（陈皮）、紫苏、紫苏籽、五指毛桃、梔子、枸杞、龙眼（桂圆）、山楂、枣、罗汉果、白果、青果、山药、莲子、薏苡仁、白扁豆、玉竹、藿香符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 党参应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。

2.1.4 当归应符合国家卫生健康委员会公告 2019 年第 8 号的规定。

2.1.5 辛夷花应符合 GH/T 1287 的规定。

2.1.6 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
性状	颗粒状、粉状等固态形式，允许同时存在	
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，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	≤ 14.0	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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.4（仅限芝麻）	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH) mg/g	≤ 3.0（仅限芝麻）	GB 5009.229
*铅（以 Pb 计），mg/kg	0.18（仅限芝麻）	GB 5009.12
	2.9（花椒、桂皮（肉桂）、复配香辛料）	
	1.4（其他产品）	
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0（仅限芝麻）	GB 5009.22
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 仅适用于添加山楂的产品检验。

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 的规定。

2.5 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 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

QB

编 制 说 明

本标准适用于香辛料调味料及复配香辛料，根据所用原辅料不同分为：香辛料调味料、复配香辛料。

香辛料调味料：以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、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、藏红花、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、月桂、芒果、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、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香薷兰、花椒、姜、当归中的一种或几种为原料，经配料或不配料、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的非即食类香辛料调味料。

复配香辛料：以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、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、藏红花、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、月桂、芒果、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、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香薷兰、花椒、姜、当归中的一种或几种为原料，添加白芷、橘皮（陈皮）、党参、紫苏、紫苏籽、五指毛桃、梔子、藿香、枸杞、龙眼（桂圆）、山楂、枣、罗汉果、白果、青果、山药、莲子、薏苡仁、白扁豆、玉竹、二氧化硅中的一种或几种，经配料或不配料、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的非即食类复配香辛料。

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》有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市宛珠农业科技有限公司