



411355S-2026



河南联厨调味品有限公司企业标准

Q/SYS 0005S-2026

# 香辛料及复配香辛料

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

河南联厨调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南联厨调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张兴旺。

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：**是以香辛料或颗粒/粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、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、藤椒、麻椒、花椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、沙姜（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（白芝麻、黑芝麻）、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、当归、芥末籽、胡麻籽中的一种或多种】为原料，经原料验收、挑拣、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、炒熟或不炒熟、包装加工而成的即食或非即食香辛料。

**复配香辛料：**是以上述香辛料或颗粒/粉中的一种或几种为主要原料，添加陈皮（橘皮）、白芷、决明子、山楂、柠檬干、荆芥、木瓜片、干白果、桂圆（龙眼肉）、枣（大枣、黑枣、酸枣）、栀子、益智仁、莲子、枸杞子、紫苏籽、熟花生碎、炒黄豆、蛹虫草、白木薯、白薯、党参、肉苁蓉、杜仲叶、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种，经原料验收、挑拣、配料、混合、粉碎或不粉碎、炒熟或不炒熟、包装加工而成的即食或非即食复配香辛料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 香辛料、香辛料颗粒/粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 陈皮（橘皮）、白芷、决明子、山楂、木瓜片、干白果、桂圆（龙眼肉）、枣（大枣、黑枣、酸枣）、栀子、益智仁、莲子、枸杞子、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.3 柠檬干、荆芥应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 熟花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 炒黄豆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 白木薯、白薯应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 蛹虫草应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 党参、肉苁蓉、杜仲叶、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。

2.1.9 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年 第 4 号）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，无霉变	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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	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 (仅限以芝麻为主料的产品)	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3 (仅限以芝麻为主料的产品)	GB 5009.229
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.5 (花椒、桂皮、多种香辛料混合的香辛料)	GB 5009.12
	0.18 (仅限单一芝麻)	
	1.4 (其他产品)	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>a</sup> , 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 仅限于添加山楂的产品。		

### 2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 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
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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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。

## 3 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，型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于香辛料及复配香辛料。

**香辛料：**是以香辛料或颗粒/粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、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、藤椒、麻椒、花椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、沙姜（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（白芝麻、黑芝麻）、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莢兰、当归、芥末籽、胡麻籽中的一种或多种】为原料，经原料验收、挑拣、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、炒熟或不炒熟、包装加工而成的即食或非即食香辛料。

**复配香辛料：**是以上述香辛料或颗粒/粉中的一种或几种为主要原料，添加陈皮（橘皮）、白芷、决明子、山楂、柠檬干、荆芥、木瓜片、干白果、桂圆（龙眼肉）、枣（大枣、黑枣、酸枣）、栀子、益智仁、莲子、枸杞子、紫苏籽、熟花生碎、炒黄豆、蛹虫草、白木薯、白薯、党参、肉苁蓉、杜仲叶、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种，经原料验收、挑拣、配料、混合、粉碎或不粉碎、炒熟或不炒熟、包装加工而成的即食或非即食复配香辛料。

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/T15691《香辛料调味品通用技术条件》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。

河南联厨调味品有限公司