

Q/HJS 0001S-2026



河南省椒禾食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2026

香辛料及复配香辛料

2026-06-01 发布

2026-06-01 实施

河南省椒禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省椒禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张家庆。

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粉[辣椒、阿魏、八角、白胡椒、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、茛苳、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、芝麻、当归中的一种或多种]为主要原料，经原料验收、挑拣、配料或不配料、切段或不切段、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装加工而成的即食或非即食香辛料。

复配香辛料是以以上香辛料或料粉中的一种或几种为主要原料，添加橘皮（陈皮）、白芷、山楂、柠檬干、荆芥、木瓜、桂圆（龙眼肉）、枣、栀子、熟花生碎、罗汉果、茯苓、橘红、桔梗、紫苏（紫苏籽）、槐花、蛹虫草、党参、肉苁蓉、西洋参、黄芪、人参（人工种植，5年及5年以下）、熟制坚果籽类（芝麻、花生、青豆、黄豆、豌豆、蚕豆、葵花籽仁、南瓜籽仁中的一种或几种）、咖喱粉、麦芽糊精、小麦粉、糯米粉、食用淀粉、食用菌干制品【松口蘑（松茸）、香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白口蘑、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、鹿茸菇、牛舌菌中的一种或几种】、脱水蔬菜、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、熟制谷物杂粮粉、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、食用葡萄糖、酱油粉、醋粉、复合调味料、食用植物油中的一种或几种，经原料验收、挑拣、切段或不切段、粉碎或不粉碎、配料、混合、炒制或不炒制、包装而成的即食或非即食复配香辛料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 橘皮（陈皮）、白芷、山楂、柠檬干、荆芥、木瓜、桂圆（龙眼肉）、枣、栀子、罗汉果、茯苓、橘红、桔梗、紫苏（紫苏籽）、槐花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

- 2.1.7 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。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 党参、肉苁蓉、西洋参、黄芪应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.11 蛹虫草应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 人参（人工种植，5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6、GB 15203 的规定。
- 2.1.14 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.15 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.16 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 食用菌干制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 脱水蔬菜、木薯应干燥、清洁、卫生、无虫蛀，无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.20 酱油粉、醋粉、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 食用植物油应符合 GB 2716 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	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，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、滋味	具有本品固有的气味、滋味	
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，%	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分（干态），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分（干态），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 25（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	2.9【以花椒、桂皮（肉桂）为主料的产品或以多种香辛料混合的产品】	GB 5009.12
		1.4（其他）	
		0.19（以芝麻为主料的产品）	
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0（以芝麻为主料的产品）	GB 5009.22
注：*该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；			

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 ^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、水分、总灰分、酸不溶性灰分、净含量及允许短缺量。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。

香辛料是以香辛料或粉[辣椒、阿魏、八角、白胡椒、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、罗幌子、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、芝麻、当归中的一种或多种]为主要原料，经原料验收、挑拣、配料或不配料、切段或不切段、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装加工而成的即食或非即食香辛料。

复配香辛料是以以上香辛料或料粉中的一种或几种为主要原料，添加橘皮（陈皮）、白芷、山楂、柠檬干、荆芥、木瓜、桂圆（龙眼肉）、枣、栀子、熟花生碎、罗汉果、茯苓、橘红、桔梗、紫苏（紫苏籽）、槐花、蛹虫草、党参、肉苁蓉、西洋参、黄芪、人参（人工种植，5年及5年以下）、熟制坚果籽类（芝麻、花生、青豆、黄豆、豌豆、蚕豆、葵花籽仁、南瓜籽仁中的一种或几种）、咖喱粉、麦芽糊精、小麦粉、糯米粉、食用淀粉、食用菌干制品【松口蘑（松茸）、香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白口蘑、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、鹿茸菇、牛舌菌中的一种或几种】、脱水蔬菜、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、熟制谷物杂粮粉、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、食用葡萄糖、酱油粉、醋粉、复合调味料、食用植物油中的一种或几种，经原料验收、挑拣、切段或不切段、粉碎或不粉碎、配料、混合、炒制或不炒制、包装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/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》和 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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标准GB 2762的规定。

河南省椒禾食品有限公司