



411695S-2026



浙川县日升昌调味品有限公司企业标准

Q/XRT 0002S-2026

香辛料及复配香辛料

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

浙川县日升昌调味品有限公司 发布

前 言

本标准由浙川县日升昌调味品有限公司提出。

本标准起草单位：浙川县日升昌调味品有限公司。

本标准主要起草人：王荣波。

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、茺萝、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、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。

复配香辛料是以上述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》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, mL/100g	≤ 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 , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	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、蒟蒻、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香茅兰、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。

复配香辛料是以上述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。

浙川县日升昌调味品有限公司