



412674S-2026



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0020S-2026

香辛料及复合香辛料

2026-09-10 发布

2026-09-10 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

前 言

本标准由河南省南街村（集团）有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司、河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司。

本标准主要起草人：陈志锋、袁小涛、李丹、曹小鹤、李丹阳、张世瑛、王飞。

本标准自发布之日起，替代Q/HNJ 0020S-2024（备案号：412006S-2024）

H N
Q B

香辛料及复合香辛料

1 范围

本标准规定了香辛料及复合香辛料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于香辛料及复合香辛料，根据产品配料不同分为：单一型香辛料、复合型香辛料。

单一型香辛料是以辣椒、花椒、八角、桂皮（肉桂）、白胡椒、黑胡椒、姜、孜然（枯茗）、丁香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、甘草、多香果、荜拨、小茴香、姜黄、山奈、豆蔻、百里香、木姜子、高良姜、香茅、调料九里香、草果、砂仁、芫荽中的一种为原料，经验收、筛选、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食类单一型香辛料。

复合型香辛料是以辣椒、花椒、八角、桂皮（肉桂）、白胡椒、黑胡椒、姜、孜然（枯茗）、丁香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、甘草、多香果、荜拨、小茴香、姜黄、山奈、豆蔻、百里香、木姜子、高良姜、香茅、调料九里香、草果、砂仁、芫荽中的几种为主要原料，添加或不添加山药、白芷、枸杞、青果、栀子、橘皮（陈皮）、紫苏籽、龙眼肉（桂圆）、山楂、白果、玉竹、白扁豆、枣、罗汉果、枸杞子、莲子、紫苏、薏苡仁、当归、党参、黄芪、木薯、芝麻、二氧化硅中的一种或几种，经验收、筛选、烘干、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食类复合型香辛料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.7 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.10 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.11 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

- 2.1.12 甘草应符合GB/T 19618 的规定。
- 2.1.13 多香果应符合GB/T 30380 的规定。
- 2.1.14 荜拨、小茴香、姜黄、山奈、豆蔻、百里香、木姜子、高良姜、香茅、调料九里香、草果、砂仁、芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.16 山药、白芷、枸杞、青果、栀子、橘皮(陈皮)、紫苏籽、龙眼肉（桂圆）、山楂、白果、玉竹、白扁豆、枣、罗汉果、枸杞子、莲子、紫苏、薏苡仁、当归、党参、黄芪应符合《中华人民共和国药典》。
- 2.1.17 木薯应符合 NY/T 1520 的规定。
- 2.1.18 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	固态	GB/T 15691
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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第三法
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
*铅（以Pb计），mg/kg	1.4 [花椒、桂皮（肉桂）、复合型香辛料除外]	GB 5009.12
	2.8 [花椒、桂皮（肉桂）、复合型香辛料]	
注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于香辛料及复合香辛料，根据产品配料不同分为：单一型香辛料、复合型香辛料。

单一型香辛料是以辣椒、花椒、八角、桂皮（肉桂）、白胡椒、黑胡椒、姜、孜然（枯茗）、丁香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、甘草、多香果、荜拨、小茴香、姜黄、山奈、豆蔻、百里香、木姜子、高良姜、香茅、调料九里香、草果、砂仁、芫荽中的一种为原料，经验收、筛选、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食类单一型香辛料。

复合型香辛料是以辣椒、花椒、八角、桂皮（肉桂）、白胡椒、黑胡椒、姜、孜然（枯茗）、丁香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、甘草、多香果、荜拨、小茴香、姜黄、山奈、豆蔻、百里香、木姜子、高良姜、香茅、调料九里香、草果、砂仁、芫荽中的几种为主要原料，添加或不添加山药、白芷、枸杞、青果、栀子、橘皮（陈皮）、紫苏籽、龙眼肉（桂圆）、山楂、白果、玉竹、白扁豆、枣、罗汉果、枸杞子、莲子、紫苏、薏苡仁、当归、党参、黄芪、木薯、芝麻、二氧化硅中的一种或几种，经验收、筛选、烘干、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食类复合型香辛料。

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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省南街村（集团）有限公司