



412691S-2026



河南省大千食品有限公司企业标准

Q/HDS 0005S-2026

香辛料及复配香辛料

2026-09-14 发布

2026-09-14 实施

河南省大千食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省大千食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李建党、李蒙。

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，根据所用原辅料不同分为：香辛料、复配香辛料。

香辛料：以菖蒲（粉）、洋葱（粉）、大葱（粉）、小葱（粉）、韭葱（粉）、蒜（粉）、高良姜（粉）、豆蔻（粉）、香豆蔻（粉）、草果（粉）、砂仁（粉）、蒔萝（粉）、圆叶当归（粉）、细叶芹（粉）、芹菜（粉）、辣根（粉）、龙蒿（粉）、杨桃（粉）、黑芥籽（粉）、刺山柑（粉）、辣椒（粉）、葛缕子（粉）、桂皮（肉桂）（粉）、阴香（粉）、大清桂（粉）、芫荽（粉）、藏红花（粉）、枯茗（粉）、姜黄（粉）、香茅（粉）、枫茅（粉）、小豆蔻（粉）、阿魏（粉）、小茴香（粉）、甘草（粉）、八角（粉）、刺柏（粉）、山奈（粉）、木姜子（粉）、月桂（粉）、芒果（粉）、薄荷（粉）、椒样薄荷（粉）、留兰香（粉）、调料九里香（粉）、肉豆蔻（粉）、甜罗勒（粉）、甘牛至（粉）、牛至（粉）、欧芹（粉）、多香果（粉）、荜拔（粉）、黑胡椒（粉）、白胡椒（粉）、石榴（粉）、迷迭香（粉）、胡麻（粉）、芝麻（粉）、白欧芹（粉）、丁香（粉）、罗晃子（粉）、蒙百里香（粉）、百里香（粉）、香椿（粉）、香早芹（粉）、葫芦巴（粉）、香荚兰（粉）、花椒（粉）、姜（粉）、当归（粉）中的一种原料，经配料、包装而成的非即食类香辛料。

或以菖蒲（粉）、洋葱（粉）、大葱（粉）、小葱（粉）、韭葱（粉）、蒜（粉）、高良姜（粉）、豆蔻（粉）、香豆蔻（粉）、草果（粉）、砂仁（粉）、蒔萝（粉）、圆叶当归（粉）、细叶芹（粉）、芹菜（粉）、辣根（粉）、龙蒿（粉）、杨桃（粉）、黑芥籽（粉）、刺山柑（粉）、辣椒（粉）、葛缕子（粉）、桂皮（肉桂）（粉）、阴香（粉）、大清桂（粉）、芫荽（粉）、藏红花（粉）、枯茗（粉）、姜黄（粉）、香茅（粉）、枫茅（粉）、小豆蔻（粉）、阿魏（粉）、小茴香（粉）、甘草（粉）、八角（粉）、刺柏（粉）、山奈（粉）、木姜子（粉）、月桂（粉）、芒果（粉）、薄荷（粉）、椒样薄荷（粉）、留兰香（粉）、调料九里香（粉）、肉豆蔻（粉）、甜罗勒（粉）、甘牛至（粉）、牛至（粉）、欧芹（粉）、多香果（粉）、荜拔（粉）、黑胡椒（粉）、白胡椒（粉）、石榴（粉）、迷迭香（粉）、胡麻（粉）、芝麻（粉）、白欧芹（粉）、丁香（粉）、罗晃子（粉）、蒙百里香（粉）、百里香（粉）、香椿（粉）、香早芹（粉）、葫芦巴（粉）、香荚兰（粉）、花椒（粉）、姜（粉）、当归（粉）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的非即食类香辛料。

复配香辛料：以菖蒲（粉）、洋葱（粉）、大葱（粉）、小葱（粉）、韭葱（粉）、蒜（粉）、高良姜（粉）、豆蔻（粉）、香豆蔻（粉）、草果（粉）、砂仁（粉）、蒔萝（粉）、圆叶当归（粉）、细叶芹（粉）、芹菜（粉）、辣根（粉）、龙蒿（粉）、杨桃（粉）、黑芥籽（粉）、刺山柑（粉）、辣椒（粉）、葛缕子（粉）、桂皮（肉桂）（粉）、阴香（粉）、大清桂（粉）、芫荽（粉）、藏红花（粉）、枯茗（粉）、姜黄（粉）、香茅（粉）、枫茅（粉）、小豆蔻（粉）、阿魏（粉）、小茴香（粉）、甘草（粉）、八角（粉）、刺柏（粉）、山奈（粉）、木姜子（粉）、月桂（粉）、芒果

(粉)、薄荷(粉)、椒样薄荷(粉)、留兰香(粉)、调料九里香(粉)、肉豆蔻(粉)、甜罗勒(粉)、甘牛至(粉)、牛至(粉)、欧芹(粉)、多香果(粉)、荜拨(粉)、黑胡椒(粉)、白胡椒(粉)、石榴(粉)、迷迭香(粉)、胡麻(粉)、芝麻(粉)、白欧芹(粉)、丁香(粉)、罗晃子(粉)、蒙百里香(粉)、百里香(粉)、香椿(粉)、香旱芹(粉)、葫芦巴(粉)、香荚兰(粉)、花椒(粉)、姜(粉)、当归(粉)中的一种或几种为原料,添加白芷(粉)、橘皮(陈皮)(粉)、党参(粉)、紫苏(粉)、紫苏籽(粉)、五指毛桃(粉)、栀子(粉)、藿香(粉)、枸杞(粉)、龙眼(桂圆)(粉)、山楂(粉)、枣(粉)、罗汉果(粉)、白果(粉)、青果(粉)、山药(粉)、莲子(粉)、薏苡仁(粉)、白扁豆(粉)、玉竹(粉)、二氧化硅中的一种或几种,经配料、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(粉)、洋葱(粉)、大葱(粉)、小葱(粉)、韭葱(粉)、蒜(粉)、高良姜(粉)、豆蔻(粉)、香豆蔻(粉)、草果(粉)、砂仁(粉)、蒔萝(粉)、圆叶当归(粉)、细叶芹(粉)、芹菜(粉)、辣根(粉)、龙蒿(粉)、杨桃(粉)、黑芥籽(粉)、刺山柑(粉)、辣椒(粉)、葛缕子(粉)、桂皮(肉桂)(粉)、阴香(粉)、大清桂(粉)、芫荽(粉)、藏红花(粉)、枯茗(粉)、姜黄(粉)、香茅(粉)、枫茅(粉)、小豆蔻(粉)、阿魏(粉)、小茴香(粉)、甘草(粉)、八角(粉)、刺柏(粉)、山奈(粉)、木姜子(粉)、月桂(粉)、芒果(粉)、薄荷(粉)、椒样薄荷(粉)、留兰香(粉)、调料九里香(粉)、肉豆蔻(粉)、甜罗勒(粉)、甘牛至(粉)、牛至(粉)、欧芹(粉)、多香果(粉)、荜拨(粉)、黑胡椒(粉)、白胡椒(粉)、石榴(粉)、迷迭香(粉)、胡麻(粉)、芝麻(粉)、白欧芹(粉)、丁香(粉)、罗晃子(粉)、蒙百里香(粉)、百里香(粉)、香椿(粉)、香旱芹(粉)、葫芦巴(粉)、香荚兰(粉)、花椒(粉)、姜(粉)、当归(粉)应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.3 党参(粉)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(粉)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 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	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，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，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
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、酸不溶性灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

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

香辛料：以菖蒲（粉）、洋葱（粉）、大葱（粉）、小葱（粉）、韭葱（粉）、蒜（粉）、高良姜（粉）、豆蔻（粉）、香豆蔻（粉）、草果（粉）、砂仁（粉）、蒔萝（粉）、圆叶当归（粉）、细叶芹（粉）、芹菜（粉）、辣根（粉）、龙蒿（粉）、杨桃（粉）、黑芥籽（粉）、刺山柑（粉）、辣椒（粉）、葛缕子（粉）、桂皮（肉桂）（粉）、阴香（粉）、大清桂（粉）、芫荽（粉）、藏红花（粉）、枯茗（粉）、姜黄（粉）、香茅（粉）、枫茅（粉）、小豆蔻（粉）、阿魏（粉）、小茴香（粉）、甘草（粉）、八角（粉）、刺柏（粉）、山奈（粉）、木姜子（粉）、月桂（粉）、芒果（粉）、薄荷（粉）、椒样薄荷（粉）、留兰香（粉）、调料九里香（粉）、肉豆蔻（粉）、甜罗勒（粉）、甘牛至（粉）、牛至（粉）、欧芹（粉）、多香果（粉）、荜拔（粉）、黑胡椒（粉）、白胡椒（粉）、石榴（粉）、迷迭香（粉）、胡麻（粉）、芝麻（粉）、白欧芹（粉）、丁香（粉）、罗晃子（粉）、蒙百里香（粉）、百里香（粉）、香椿（粉）、香旱芹（粉）、葫芦巴（粉）、香英兰（粉）、花椒（粉）、姜（粉）、当归（粉）中的一种原料，经配料、包装而成的非即食类香辛料。

或以菖蒲（粉）、洋葱（粉）、大葱（粉）、小葱（粉）、韭葱（粉）、蒜（粉）、高良姜（粉）、豆蔻（粉）、香豆蔻（粉）、草果（粉）、砂仁（粉）、蒔萝（粉）、圆叶当归（粉）、细叶芹（粉）、芹菜（粉）、辣根（粉）、龙蒿（粉）、杨桃（粉）、黑芥籽（粉）、刺山柑（粉）、辣椒（粉）、葛缕子（粉）、桂皮（肉桂）（粉）、阴香（粉）、大清桂（粉）、芫荽（粉）、藏红花（粉）、枯茗（粉）、姜黄（粉）、香茅（粉）、枫茅（粉）、小豆蔻（粉）、阿魏（粉）、小茴香（粉）、甘草（粉）、八角（粉）、刺柏（粉）、山奈（粉）、木姜子（粉）、月桂（粉）、芒果（粉）、薄荷（粉）、椒样薄荷（粉）、留兰香（粉）、调料九里香（粉）、肉豆蔻（粉）、甜罗勒（粉）、甘牛至（粉）、牛至（粉）、欧芹（粉）、多香果（粉）、荜拔（粉）、黑胡椒（粉）、白胡椒（粉）、石榴（粉）、迷迭香（粉）、胡麻（粉）、芝麻（粉）、白欧芹（粉）、丁香（粉）、罗晃子（粉）、蒙百里香（粉）、百里香（粉）、香椿（粉）、香旱芹（粉）、葫芦巴（粉）、香英兰（粉）、花椒（粉）、姜（粉）、当归（粉）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的非即食类香辛料。

复配香辛料：以菖蒲（粉）、洋葱（粉）、大葱（粉）、小葱（粉）、韭葱（粉）、蒜（粉）、高良姜（粉）、豆蔻（粉）、香豆蔻（粉）、草果（粉）、砂仁（粉）、蒔萝（粉）、圆叶当归（粉）、细叶芹（粉）、芹菜（粉）、辣根（粉）、龙蒿（粉）、杨桃（粉）、黑芥籽（粉）、刺山柑（粉）、辣椒（粉）、葛缕子（粉）、桂皮（肉桂）（粉）、阴香（粉）、大清桂（粉）、芫荽（粉）、藏红花（粉）、枯茗（粉）、姜黄（粉）、香茅（粉）、枫茅（粉）、小豆蔻（粉）、阿魏（粉）、小茴香（粉）、甘草（粉）、八角（粉）、刺柏（粉）、山奈（粉）、木姜子（粉）、月桂（粉）、芒果（粉）、薄荷（粉）、椒样薄荷（粉）、留兰香（粉）、调料九里香（粉）、肉豆蔻（粉）、甜罗勒（粉）、甘牛至（粉）、牛至（粉）、欧芹（粉）、多香果（粉）、荜拔（粉）、黑胡椒（粉）、白胡椒（粉）、石榴（粉）、迷迭香（粉）、胡麻（粉）、芝麻（粉）、白欧芹（粉）、丁香（粉）、

罗晃子（粉）、蒙百里香（粉）、百里香（粉）、香椿（粉）、香旱芹（粉）、葫芦巴（粉）、香荚兰（粉）、花椒（粉）、姜（粉）、当归（粉）中的一种或几种为原料，添加白芷（粉）、橘皮（陈皮）（粉）、党参（粉）、紫苏（粉）、紫苏籽（粉）、五指毛桃（粉）、栀子（粉）、藿香（粉）、枸杞（粉）、龙眼（桂圆）（粉）、山楂（粉）、枣（粉）、罗汉果（粉）、白果（粉）、青果（粉）、山药（粉）、莲子（粉）、薏苡仁（粉）、白扁豆（粉）、玉竹（粉）、二氧化硅中的一种或几种，经配料、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/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。

河南省大千食品有限公司