



412749S-2026



河南福广惠中药科技有限公司企业标准

Q/HFGH 0007S-2026

香辛料调味料

2026-09-18 发布

2026-09-18 实施

河南福广惠中药科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南福广惠中药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：史鸿钧、史程远。

H N
Q B

香辛料调味料

1 范围

本标准规定了香辛料调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于香辛料调味料，根据产品不同可分为：香辛料（粉）、复合香辛料（粉）。

香辛料（粉）是以香辛料【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、黑芥子、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、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、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、花椒、姜、当归、西红花、荳蔻】中的一种或几种为主要原料，经原料验收、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食香辛料（粉）。

复合香辛料（粉）是以香辛料【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、黑芥子、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、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、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、花椒、姜、当归、西红花、荳蔻】中的一种或几种为主要原料，添加刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、藿香、果蔬干制品、茶叶、重瓣红玫瑰、显脉旋覆花（小黑药）（调味品）、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、广东虫草子实体、沙棘叶、圆苞车前子壳、枇杷叶、五指毛桃、耳叶牛皮消、明日叶、食叶草、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、食用菌干制品【香菇、茶树菇、赤松茸、姬松茸、元蘑、杏鲍菇、白灵菇、口蘑、松茸、竹荪、光滑环绣伞、鸡腿菇、鹿茸菇、黑木耳、毛木耳、银耳、金耳、蛹虫草（亦可称为虫草花）、鲍鱼菇、羊肚菌、猴头菌、白牛肝菌、牛肝菌、鸡油菌、鸡枞、牛舌菌、灵芝中的一种或几种】中的一种或几种，经原料验收、混合、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食复合香辛料（粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.2刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、藿香、果蔬干制品、茶叶应清洁、干燥、无污染。
- 2.1.3重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.4显脉旋覆花(小黑药) 应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.5人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.6乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.7广东虫草子实体应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.8沙棘叶应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.9圆苞车前子壳应符合原卫计委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.10枇杷应符合原卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.11五指毛桃应符合国卫办食品函 2014 年第 205 号的规定。
- 2.1.12耳叶牛皮消应符合国卫办食品函 2014 年第 427 号的规定。
- 2.1.13明日叶应符合卫健委公告 2019 年第 2 号的规定。
- 2.1.14食叶草应符合卫健委公告 2021 年第 1 号的规定。
- 2.1.15党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.16地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.17食用菌干制品应符合 GB 7096 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	具有产品应有的性状	取适量样品，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，闻其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	2.9【花椒、桂皮（肉桂）、多种香辛料混合的香辛料】 1.4【其他】	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg ≤	20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185
注：*铅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

对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的产品）、水分。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（粉）、复合香辛料（粉）。

香辛料（粉）是香辛料调味料，根据产品不同可分为：香辛料（粉）、复合香辛料（粉）。

香辛料（粉）是以香辛料【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、黑芥子、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、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、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、花椒、姜、当归、西红花、荜茇】中的一种或几种为主要原料，经原料验收、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食香辛料（粉）。

复合香辛料（粉）是以香辛料【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、黑芥子、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、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、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、花椒、姜、当归、西红花、荜茇】中的一种或几种为主要原料，添加刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、藿香、果蔬干制品、茶叶、重瓣红玫瑰、显脉旋覆花（小黑药）（调味品）、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、广东虫草子实体、沙棘叶、圆苞车前子壳、枇杷叶、五指毛桃、耳叶牛皮消、明日叶、食叶草、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、食用菌干制品【香菇、茶树菇、赤松茸、姬松茸、元蘑、杏鲍菇、白灵菇、口蘑、松茸、竹荪、光滑环绣伞、鸡腿菇、鹿茸菇、黑木耳、毛木耳、银耳、金耳、蛹虫草（亦可称为虫草花）、鲍鱼菇、羊肚菌、猴头菌、白牛肝菌、牛肝菌、鸡油菌、鸡枞、牛舌菌、灵芝中的一种或几种】中的一种或几种，经原料验收、混合、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食复合香辛料（粉）。

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，制订本企业标准，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。