



412803S-2026



郑州市牛记调味食品有限公司企业标准

Q/ZNT 0001S-2026

香辛调味料

2026-09-23 发布

2026-09-23 实施

郑州市牛记调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市牛记调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋海燕、杨亚茹、牛高放。

本标准替代 Q/ZNT 0001S-2018。

H N
Q B

香辛调味料

1 范围

本标准规定了香辛调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于香辛调味料，根据原辅料不同可分为不同产品。

香辛料及粉：以香辛料或粉[菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、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、芒果、薄荷、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、石榴、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、香荚兰、花椒、姜]中的一种或几种为主要原料，经预处理、干燥或不干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的即食或非即食香辛料及粉。

复合香辛料（粉）：以上述香辛料，加入或不加入丁香、荷叶、桔梗、白果、金银花、紫苏、桂圆、罗汉果、蜂蜜、龙眼肉、山药、山楂、百合、薏苡仁、枸杞子、莲子、大枣、白芷、橘皮（陈皮）、紫苏籽、孜然、香菜籽、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、蛹虫草、人参（人工种植 5 年及以下）、盐藻及提取物、食用菌（香菇、黑木耳、茶树菇、金针菇、杏鲍菇中的一种或几种）、粮谷粉（玉米、大豆、花生、小麦、青豆、黄豆、大米中的一种或几种）、芝麻、辣椒、花生、坚果籽类、果蔬干或冻干品或粉、海苔、海带、紫菜、虾皮、虾米、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉、海鲜（虾、贝）粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、酱油粉、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、食用淀粉、番茄粉、酵母抽提物、麦芽糊精、蛋黄粉、可可粉、固态复合调味料、结晶果糖、乳糖、乙基麦芽酚、食用香料、食用香精、二氧化硅中的几种，经预处理、配料、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的即食或非即食复合香辛料（粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 丁香、荷叶、橘皮（陈皮）、桔梗、白果、白芷、金银花、紫苏、紫苏籽、桂圆、罗汉果、龙眼肉、山药、山楂、百合、薏苡仁、枸杞子、莲子应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.3 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

- 2.1.4地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫健委 2024 年 第 4 号公告的规定。
- 2.1.5蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.7蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.8人参（人工种植 5 年及以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.9盐藻及提取物应符合原卫生部公告（2009 第 18 号）的规定。
- 2.1.10食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11粮谷粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12孜然、香菜籽、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.16虾皮、虾米、海鲜（虾、贝）粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.17海苔、海带、紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.18果蔬干应符合 QB/T 2076 或 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.19冻干果蔬应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.20果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.21鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.24酱油粉、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.27味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.28食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.30蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.31酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.32麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.34食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.36二氧化硅应符合 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	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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气滋味，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	2.8【花椒、桂皮(肉桂)、复合香辛料】 1.4（其他）	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

即食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
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 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于香辛调味料，根据原辅料不同可分为不同产品。

香辛料及粉：以香辛料或粉[菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、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、芒果、薄荷、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、石榴、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、香荚兰、花椒、姜]中的一种或几种为主要原料，经预处理、干燥或不干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的即食或非即食香辛料及粉。

复合香辛料（粉）：以上述香辛料，加入或不加入丁香、荷叶、桔梗、白果、金银花、紫苏、桂圆、罗汉果、蜂蜜、龙眼肉、山药、山楂、百合、薏苡仁、枸杞子、莲子、大枣、白芷、橘皮（陈皮）、紫苏籽、孜然、香菜籽、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、蛹虫草、人参（人工种植 5 年及以下）、盐藻及提取物、食用菌（香菇、黑木耳、茶树菇、金针菇、杏鲍菇中的一种或几种）、粮谷粉（玉米、大豆、花生、小麦、青豆、黄豆、大米中的一种或几种）、芝麻、辣椒、花生、坚果籽类、果蔬干或冻干品或粉、海苔、海带、紫菜、虾皮、虾米、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉、海鲜（虾、贝）粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、酱油粉、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、食用淀粉、番茄粉、酵母抽提物、麦芽糊精、蛋黄粉、可可粉、固态复合调味料、结晶果糖、乳糖、乙基麦芽酚、食用香料、食用香精、二氧化硅中的几种，经预处理、配料、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的即食或非即食复合香辛料（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，参照 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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市牛记调味食品有限公司