



411458S-2026



郑州市凯龙食品有限公司企业标准

Q/ZKL 0004S-2026

香辛料调味品

2026-06-04 发布

2026-06-04 实施

郑州市凯龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市凯龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海青。

本标准自发布实施之日起替代Q/ZKL 0004S-2022（备案号：413281S-2022）。

H N

Q B

香辛料调味品

1 范围

本标准规定了香辛料调味品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荳蔻、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加红茶、绿茶、茉莉花茶、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、花生碎、芝麻、食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或几种，经挑选或不挑选、干燥或不干燥、配料或不配料、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装加工而成的非即食香辛调味料。

根据产品所用原辅料不同，产品分为单一型香辛料调味品、复合型香辛料调味品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荳蔻、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 红茶、绿茶、茉莉花茶应符合 GB 31608 的规定。

2.1.3 白芷、橘皮（陈皮）、山楂应符合《中华人民共和国药典》2025 年版一部的规定。

2.1.4 花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 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、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在	取适量试样置于洁净的白色瓷盘或同类容器中，在自然光下观察色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
杂质	无霉变、无正常视力可见外来异物	

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, g/100g	≤ 14	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	2.9 【仅限花椒、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

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

食品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

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；药食同源物质和新食品原料的使用应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔萆（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加红茶、绿茶、茉莉花茶、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、花生碎、芝麻、食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或几种，经挑选或不挑选、干燥或不干燥、配料或不配料、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装加工而成的非即食香辛调味料。

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，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国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市凯龙食品有限公司

QB