

# Q/YKS

新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司

食品安全企业标准

Q/YKS0006S-2025



## 香辛料粉

2025-02-11 发布

2025-02-20 实施

新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司发布



## 前言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司负责提出。

本标准由新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司负责起草。

本标准起草人：李有平

本标准批准人：李有平

本标准于 2025 年 02 月 20 日首次发布。



# 香辛料粉

## 1 范围

本标准规定了香辛料粉的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以香辛料为原料，经粉碎，包装而成的非直接食用的香辛料调味料。

## 2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用是必不可少的，凡是注明日期的文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 产品分类

- 3.1 香辛料粉：以香辛料为原料，经粉碎，包装而成的非直接食用的香辛料调味料。
  - 3.1.1 花椒粉：以花椒为原料，经粉碎，包装而成的非直接食用的香辛料调味料。
  - 3.1.2 孜然粉：以孜然为原料，经粉碎，包装而成的非直接食用的香辛料调味料。
  - 3.1.3 白胡椒粉：以白胡椒为原料，经粉碎，包装而成的非直接食用的香辛料调味料。
  - 3.1.4 黑胡椒粉：以黑胡椒为原料，经粉碎，包装而成的非直接食用的香辛料调味料。



- 3.1.5 生姜粉：以生姜为原料，经粉碎，包装而成的非直接食用的香辛料调味料。
- 3.1.6 八角粉：以八角为原料，经粉碎，包装而成的非直接食用的香辛料调味料。
- 3.1.7 辣椒粉：以辣椒为原料，经粉碎，包装而成的非直接食用的香辛料调味料。
- 3.1.8 五香粉：以花椒，八角、桂皮、丁香、小茴香为原料，经粉碎，混合，包装而成的非直接食用的香辛料调味料。
- 3.1.9 十三香：以陈皮、花椒、丁香、芫荽、桂皮、八角、肉豆蔻、山奈、小茴香、月桂、良姜、白芷、干姜为原料，经粉碎，混合，包装而成的非直接食用的香辛料调味料。

## 4 技术要求

### 4.1 原料和辅料要求

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 4.1.2 香辛料：符合GB2762、GB2761、GB2763的规定。
- 4.2 生产加工过程：生产中卫生要求符合 GB14881 的规定。

### 4.3 感官

符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	感 官 要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB31644
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	

### 4.4 理化指标

符合表 2 的规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%) ≤	20	GB5009.3
无机砷 <sup>b</sup> (以 As 计)/(mg/Kg) ≤	0.1	GB 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	花椒、五香粉、十三香 2.8 花椒、五香粉、十三香除外 1.4	GB 5009.12
注：农药残留按 GB2763 规定执行。 严于国标的指标为铅 食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。		



#### 4.6 净含量允许短缺量

净含量及允许负偏差符合JJF1070的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一批原料、同一班次、同一配料、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。

#### 5.2 抽样

抽样基数不少于 50 个独立包装, 每一批产品次随机抽取样品 12 个独立包装为检验样品, 抽样量不少于 200g。分为 2 份, 一份用于检验, 一份用于备查。

#### 5.3 出厂检验

产品经生产厂质检部门按本标准逐批检验合格, 发放产品合格证后方可出厂, 出厂检验项目为: 感官要求、净含量允许短缺量、水分。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验, 但在下列情况之一时也应进行型式检验:

- a、新产品试制鉴定时;
- b、停产半年以上, 恢复生产时;
- c、当原料、工艺有较大变动, 可能影响产品质量时;
- d、出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e、国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为本标准规定的第 4 章要求中除 4.1、4.2 项外的所有要求。

#### 5.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时, 判该批产品为合格品, 检验结果中, 若有一项指标或一项以上指标不合格, 则用备查样品进行复检, 复检结果仍有一项不合格, 则判该批产品不合格。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

标签符合GB7718、GB28050的规定及国家相关规定的要求; 包装储运图示标志符合GB/T191的要求。

#### 6.2 包装

内包装材料符合 GB4806.7 的要求 ; 外包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T6543 规定要求; 包装规格为按用户要求规格包装。

#### 6.3 运输

运输过程中严禁日晒、雨淋、防压, 运输工具必须清洁, 不得与有毒有污染物品混装混运。

#### 6.4 贮存

在常温干燥、和通风良好条件下存放, 应防潮隔湿, 严禁与地面之间接触, 不得与易燃、腐蚀、有毒有害物品共同存放。成品堆放必须有垫板, 离地 20cm 以上, 离墙 30cm 以上。

#### 6.5 保质期

在常温贮存的条件下, 保质期按照标签标示执行。

## 新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	香辛料粉	标准主要起草人	李有平
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司对香辛料粉市场进行调研，结合消费者对调味料产品的不断需求，经反复的试验，研发了该产品。</p> <p>为确保产品质量，我公司根据 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》并结合企业生产实际制定严于国标的本企业标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p><b>食品原料：</b>香辛料：符合 GB2762、GB2761、GB2763 的规定。</p> <p><b>生产工艺：</b>以香辛料为原料，经粉碎，包装而成的非直接食用的香辛料调味料。</p> <p><b>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</b></p> <p>依据 GB31644 制定感官指标；依据 GB2762 制定花椒粉、五香粉、十三香铅(Pb) ≤2.8mg/kg，香辛料香辛料（花椒粉、五香粉、十三香除外）铅(Pb) ≤1.4mg/kg；无机砷(以 As 计) ≤0.1mg/Kg；根据产品实际制定水分；</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>水分：按 GB5009.3 规定的方法检测。铅：按 GB5009.12 规定的方法检测。无机砷：按 GB5009.11 规定的方法检测。</p> <p>净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的的方法检测。</p> <p>验证情况：经验标检测，指标符合企业标准的要求。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>本标准的标准名称、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标注、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>			

### 企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

本标准严于国家标准的指标为铅：GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定花椒粉、五香粉、十三香铅(Pb)≤3.0mg/kg，香辛料粉（花椒粉、五香粉、十三香除外）铅(Pb)≤1.5mg/kg；其他铅(Pb)≤0.8mg/kg；：通过对原料和加工设备的严格控制和管理，使得产品花椒粉、五香粉、十三香铅(Pb)≤2.8mg/kg，香辛料香辛料（花椒粉、五香粉、十三香除外）铅(Pb)≤1.4mg/kg。

### 备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准已报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

## 新疆生产建设兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司			
注册地址		新疆五家渠青经开南区石河子街 225 号			
法定代表人/负责人	李有平	联系电话	13095035295		
企业备案事项联系人	贺彪	联系电话	13579889204		
企业标准名称	香辛料粉	企业标准编号	Q/YKS0006S—2025		
适用的食品类别与代码		固态复合调味料（12.10.01）			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅(Pb)	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	花椒 桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料≤3.0mg/kg 其他≤1.5 mg/kg。	花椒粉、五香粉、十三香≤2.8mg/kg 其他≤1.4 mg/kg。
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺	<p>一、本企业提交的提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。</p>				
法定代表人签字： <div style="text-align: center; font-size: 2em; font-family: cursive;">李有平</div> 企业（盖章） 2025 年 02 月 12 日					