

Q/ XMWH

乌鲁木齐新美伟皓食品有限公司
食品 安全 企业 标准



固态香辛料

2026-01-27 发布

2026-01-29 实施

乌鲁木齐新美伟皓食品有限公司发布

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。

本标准由乌鲁木齐新美伟皓食品有限公司提出。

本标准由乌鲁木齐新美伟皓食品有限公司起草。

本标准起草人：刘红梅

本标准批准人：刘红梅

本标准首次发布于2026年01月27日。



固态香辛料

1 范围

本标准规定了固态香辛料的技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以孜然、花椒、辣椒干、胡椒、姜片、八角、小茴香、桂皮、草果、丁香等香辛料为原料，经晾晒、分选、粉碎（或不粉碎）、筛选、包装而成的香辛料调味品。

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 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定
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 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 12729.1	香辛料和调味品	名称
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》		
国家市场监督管理总局令第100号（2025）《食品标识监督管理办法》		

3. 产品分类

3.1 单一固态香辛料：以孜然、花椒、辣椒干、胡椒、姜片、八角、小茴香、桂皮、草果、丁香等香辛料为原料，经晾晒、分选、粉碎（或不粉碎）、筛选、包装而成的香辛料调味品。

根据原料不同分为：花椒、花椒粉、八角、八角粉、黑胡椒、黑胡椒粉、孜然、孜然粉、辣椒、干辣椒粉等

3.2 复合固态香辛料：以孜然、花椒、辣椒干、胡椒、姜片、八角、小茴香、桂皮、草果、丁香等香辛料为原料，经晾晒、分选、粉碎或不粉碎、筛选，按一定比例混合、包装而成的复合香辛料。

根据用途不同分为：五香粉、十三香等

4 技术要求

4.1 原料要求

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：无霉烂、无杂质符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。

4.1.3 生产用水：符合 GB 5749 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 感官指标

符合表 1 的规定

表1 感官指标

项 目	感 官 指 标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽。	GB 31644
滋味、气味	具有产品特有的滋味气味，无异味，无异嗅	
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	

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/(%) ≤	25	GB5009.3
总灰分/(%) ≤	15	GB5009.4
酸不溶性灰分/(%) ≤	5	GB5009.4
无机砷 ^b (以 As 计) / (mg/Kg) ≤	0.1	GB5009.11
铅(Pb) / (mg/kg) ≤	花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料 2.8 香辛料(花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料除外) 1.4	GB5009.12

注：农药残留符合 GB2763 的规定
 食品添加剂的使用符合 GB 2760 的规定。
 严于国标的指标为铅
 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。

4.5 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 200 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 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、GB 28050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 GB 4806.7 或 GB 4806.13 的要求；外包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T6543 规定要求；包装规格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，保质期按照标签标识规定执行。

新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	固态香辛料	标准主要起草人	刘红梅
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>乌鲁木齐新美伟皓食品有限公司对香辛料进行调研，结合消费者对健康的不断需求，根据蔬菜干制品的相关工艺并参照相关文献经反复的试验，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》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定，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>食品原料：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。 2. 香辛料：无霉烂、无杂质符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。 3. 生产用水：符合GB 5749的规定。 <p>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</p> <p>依据 GB31644 制定感官指标；依据 GB2762 制定花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料铅(Pb) ≤ 2.8mg/kg，香辛料香辛料（花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料除外）铅(Pb) ≤ 1.4mg/kg；无机砷(以 As 计) ≤ 0.1mg/Kg；根据产品实际制定水分，灰分。</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。总灰分、酸不溶性灰分：按 GB5009.4 规定的方法检测。总砷：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>			
<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</p> <p>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、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料铅(Pb) ≤ 3.0mg/kg，香辛料香辛料（花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料除外）铅(Pb) ≤ 1.5mg/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、</p>			

桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料铅(Pb) ≤ 2.8mg/kg, 香辛料香辛料(花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料除外)铅(Pb) ≤ 1.4mg/kg。

备案前公示(征求意见)及意见采纳情况说明

本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

(可另附页说明)

兵团食品安全企业标准备案登记表

品生产企业名称		乌鲁木齐新美伟皓食品有限公司		
注册地址		新疆乌鲁木齐市西山兵团乌鲁木齐工业园区迎春一街4号8-3号		
法定代表人/负责人		刘红梅	联系电话	13579958008
企业备案事项联系人		贺彪	联系电话	13579889204
企业标准名称		固态香辛料	企业标准编号	Q/ XMWH0006S-2026
适用的食品类别与代码		固态调味料 (12.10)		
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 标准名称(标准号)	企业标准指标值
		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。
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	一、本企业提交的企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。 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。 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。 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企业标准备案信息【备案登记表及企企业标准文本(含编制说明)】。			
法定代表人签字:				
刘红梅				
 企业(盖章) 2026年1月27日				

注:上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企企业更新标准备案后,原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制