



上海市食品安全企业标准

Q/SBAU 0005S-2023

代替Q/SBAU 0005S-2021

香辛料及其调味品制品

2023-11-15 发布

2023-11-30 实施

上海塞翁福农业发展有限公司 发布



前 言

本标准格式根据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。
本标准中指标的制定主要参考 GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》的规定进行编写。

本标准自实施之日起代替 Q/SBAU 0005S-2021《香辛料及其调味品制品》

本标准与 Q/SBAU 0005S-2021 相比，主要变化如下：

- 修订了规范化引用文件；
- 修订了范围；
- 修订了术语和定义；
- 修订了感官、理化指标；
- 修改了检验方法和检验规则。

本标准由上海塞翁福农业发展有限公司提出，地址：上海市奉贤区奉贤经济开发区生物科技园区高丰路 666 号。

本标准起草单位：上海塞翁福农业发展有限公司。

本标准主要起草人：陈小云。

本标准所代替标准的历次版本发布情况：

- Q/SBAU 0005S-2021



香辛料及其调味品制品

1 范围

本标准规定了香辛料及其调味品制品的定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以 GB/T 12729.1《香辛料和调味品 名称》所列的香辛料（罂粟除外）：八角（大料）、孜然（枯茗）、丁香、小茴香、香叶（月桂叶）、花椒、辣椒、桂皮等为主要原料，添加或不添加其他辅料，经混合或者不混合，包装而成的非即食香辛料及其调味品制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件
- JJF 1070 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》
- 国家质量监督检验检疫总局第 123 号令（2009） 《食品标识管理规定》（修订版）



3 定义

香辛料

以 GB/T 12729.1《香辛料和调味品 名称》所列香辛料（罌粟除外）：八角（大料）、孜然（枯茗）、丁香、小茴香、香叶（月桂叶）、花椒、辣椒、桂皮等为单一原料，包装而成的非即食香辛料。

香辛料调味品

以 2 种或者多种香辛料为主要原料，添加或不添加其他辅料，经混合配制而成的非即食调味品制品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 各种香辛料原料应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染，具有该原料应有的色泽，天然芳香味或辛辣味，应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.2 其他原辅料应符合相应的标准和有关规定。

4.2 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
组织形态	具有该产品应有的组织形态，无虫蛀、无霉变、无腐烂	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其组织形态、色泽，嗅其气味，品尝其滋味。
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
色泽	具有该产品应有的正常色泽	

4.3 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/%	≤ 14	GB 5009.3
杂质（外来物含量）/%	≤ 2	GB/T 12729.5
总灰分/%	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分/%	≤ 5	GB 5009.4

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 农药最大残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。



4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目为：感官要求、杂质、水分、净含量。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 产品长期停产三个月后，恢复生产时；
- e) 国家相关监督机构提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.3 组批

以同一产地、同一原料、同一生产日期、同一干制工艺加工的产品为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

抽样方法按随机抽样的方法进行，应从同批产品中抽取，抽样一式二份，供检验、复检或备查用。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项检验结果不符合本标准要求时，可对原批次产品加倍抽样复检，判定以复检结果为准，若复检结果仍有一项或一项以上项目不符合本标准的要求时，则判定该批产品为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标签应标注产品名称、净含量、生产日期、保质期、生产厂名、厂址、执行标准等，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器和材料应符合相应的食品卫生标准和有关规定。外包装应封装严密，外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定，内包装容器材料应符合 GB 9683 的有关规定。

7.2.2 包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害。

7.3 运输

运输工具及车辆应符合卫生要求，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.5 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件之下，产品的保质期按照产品包装袋标注执行。