



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 15691—2008  
代替 GB/T 15691—1995

## 香辛料调味品通用技术条件

General techniques and standards for spices and condiments

2008-07-16 发布

2008-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准是对 GB/T 15691—1995《香辛料调味品通用技术条件》的修订,与 GB/T 15691—1995 相比,具体技术内容没有变动,在格式和文字上作了一些编辑性修改,按 GB/T 12729.1 新修订版内容,将 3.1 中香辛料品种数改为 68 种;将“净含量负偏差”列入出厂检验项目中;将“孔/cm<sup>2</sup>”换算成孔径。

本标准代替 GB/T 15691—1995。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院。

本标准主要起草人:陈仕荣、张卫明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 15691—1995。

## 香辛料调味品通用技术条件

### 1 范围

本标准规定了粉状和颗粒状植物性香辛料调味品的术语、产品分类、原料要求、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以植物性香辛料为主要原料或配以其他辅料制成的用于食品中的香辛料调味品。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称(GB/T 12729.1—2008,ISO 676:1995,NEQ)

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法(GB/T 12729.2—2008,ISO 948:1980,NEQ)

GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)(GB/T 12729.6—2008,ISO 939:1980,NEQ)

GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定(GB/T 12729.7—2008,ISO 928:1997,NEQ)

GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定(GB/T 12729.9—2008,ISO 930:1997,MOD)

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(2006)第75号令

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**香辛料调味品** **spices and condiments**

GB/T 12729.1中规定的68种可用于食品加香调味,能赋予食物以香、辛、辣等风味的天然植物性产品及其混合物。

#### 3.2

**粉状香辛料调味品** **ground spices and condiments**

用0.2 mm孔径的筛子过筛,振筛4 min,筛上残留物量小于或等于2.5 g/100 g。

#### 3.3

**颗粒状香辛料调味品** **granular spices and condiments**

用0.2 mm孔径的筛子过筛,振筛4 min,筛上残留物量大于2.5 g/100 g。

### 4 产品分类

按单一原料和复合原料,产品分为两类。

#### 4.1 单一型

由单一香辛料制成的调味品。

4.2 复合型

由两种或两种以上香辛料配制而成的调味品。

5 原料要求

5.1 各种原料应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质,具有该原料应有的色泽,天然芳香味或辛辣味。

5.2 凡需加工整理的各种原料,应经挑选、风筛去除杂质后方可投产。

6 技术要求

6.1 感官要求

具有该产品应有的色泽、气味和滋味。

6.2 理化指标

理化指标应符合表 1 的要求。

表 1 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
筛上残留量/(g/100 g)	≤2.5	7.2
水分/%	≤14	GB/T 12729.6
总灰分/%	≤10	GB/T 12729.7
酸不溶性灰分/%	≤5	GB/T 12729.9

注:颗粒状产品的磨碎细度不作规定。

6.3 净含量负偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局(2006)第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

7 试验方法

本试验所用水为蒸馏水,所用试剂除特别注明外,均为分析纯。

7.1 感官要求的检查

感官要求的检查用感官法测定。

随机抽取 10 g 样品,平铺于洁净的白瓷盘中,在自然光线下,用肉眼观察其色泽,闻其香味,并取少许放于舌尖,涂布满口,仔细品尝其滋味。

7.2 磨碎细度的检验

7.2.1 设备

- a) 电动振荡机:转速 1 400 r/min。
- b) 标准金属丝网筛子:0.2 mm。
- c) 天平:感量 0.1 g。

7.2.2 测定

称取 100 g 样品放入装有标准金属丝网筛子的电动振荡机内,振荡 4 min,称量筛上残留物的质量。

7.3 水分的测定

按 GB/T 12729.6 执行。

7.4 总灰分的测定

按 GB/T 12729.7 执行。

7.5 酸不溶性灰分的测定

按 GB/T 12729.9 执行。

## 7.6 净含量负偏差的测定

按国家质量监督检验检疫总局(2006)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

以同一产区、同一收获期、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

### 8.2 取样方法

按 GB/T 12729.2 的规定执行。

### 8.3 检验类别

#### 8.3.1 出厂检验

感官要求、磨碎细度、水分、净含量负偏差为出厂检验必检项目。

#### 8.3.2 抽检

总灰分、酸不溶性灰分为每 10 批次抽检一次。

### 8.4 判定

检验结果如有不合格,可从该批中加倍抽样,对不合格项进行复验。如仍不合格,则判该批产品为不合格品。

## 9 标志、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 标志

产品运输包装上的标志应符合 GB/T 6388 的规定。

产品销售包装上的标签应符合 GB 7718 的规定。

### 9.2 包装

产品包装可分为瓶装、袋装等,各种包装材料不得影响产品质量,符合食品包装卫生要求。

### 9.3 运输

运输工具应洁净,严禁与有毒、有害、有异味的物品混运,运输中应防雨、防潮、防曝晒。

### 9.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、阴凉、干燥的仓库内,并应离地离墙,不得与有异味物品一起堆放。

### 9.5 保质期

在本标准规定的贮存条件下,保质期自生产之日起计,不得低于 180 天。