ICS 67.220.10
CCS B 36

中华人民共和国国家标准

GB/T 15691—2026
代替 GB/T 15691—2008

香辛料调味品通用技术条件

General technical specifications for spices and condiments

2026-03-31 发布　　2026-10-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会　发布

前　言

本文件按照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》的规定起草。

本文件代替GB/T 15691—2008《香辛料调味品通用技术条件》，与GB/T 15691—2008相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a) 更改了“范围”（见第1章，2008年版的第1章）；

b) 更改了“香辛料调味品”的定义（见3.1，2008年版的3.1）；

c) 删除了“粉状香辛料调味品”和“颗粒状香辛料调味品”的术语与定义（见2008年版的3.2和3.3）；

d) 更改了“原辅料要求”（见第5章，2008年版的第5章）；

e) 删除了“筛上残留量”指标，更改了“水分”“总灰分”和“酸不溶性灰分”的单位和表注（见表1，2008年版的表1）；

f) 删除了“磨碎细度的检验”（见2008年版的7.2）；

g) 更改了“水分”“总灰分”和“酸不溶性灰分”的试验方法（见7.3～7.5，2008年版的7.3～7.5）；

h) 更改了“出厂检验”，删除了对“磨碎细度”的要求（见8.3.1，2008年版的8.3.1）；

i) 更改了“标志”和“包装”要求（见9.1和9.2，2008年版的9.1和9.2）；

j) 删除了“保质期”（见2008年版的9.5）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国辛香料标准化技术委员会（SAC/TC 408）归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所、江苏大学、宏芳生物科技（昆山）有限公司、广东省公共卫生研究院、中国标准化研究院、成都圣恩生物科技股份有限公司、四川如实美料食品有限公司、利和味道（青岛）食品产业股份有限公司、四川丁点儿食品开发股份有限公司、江苏味门食品有限公司、南京市食品药品监督检验院、江苏省理化测试中心（江苏省理化测试技术研究所）、上海好唯加食品有限公司、泰州市食品检验院、黑龙江省标检产品检测有限公司、小熊驾到股份有限公司、茂名味丰源食品有限公司、岳普湖孜然科学技术院有限公司、泰州市好食惠调味品有限公司、海南认证审核中心、南京黄教授食品科技有限公司、广东雅道生物科技有限公司、广东百利食品股份有限公司、山西紫林醋业股份有限公司、绍兴咸亨食品股份有限公司、重庆好香辛食品有限公司、郫县恒星调味品有限公司 、广西贺之怡农业开发有限公司、山东华畅食品股份有限公司、四川赛纳斯分析检测有限公司、鸿兴源（山东）生物科技有限公司、山东省恒屹食品科技有限公司、东莞市华井生物科技有限公司、江苏吉得利食品有限公司、四川饭扫光食品集团股份有限公司、南京野生植物综合利用研究设计所。

本文件主要起草人：张锋伦、邹小波、黄晓德、史波林、傅雷、陈子慧、黄兴太、张敏、张永昌、王振光、任康、高孟朝、邱洪冰、赵月兵、张志鹏、黄银波、陈金星、弯亚婷、谢绪文、徐军、古舜林、宋玉函、马慧娟、刘嘉欣、黄明、赵文晶、吴毓炜、叶晓玲、张迪、吴耀军、唐毅、毛学军、罗强祖、廖欣、廖建智、乔勇升、孙西丽、蔡楚仪、徐梓豪、梁楷、谢小本、刘果、张伟、谭兴惠、黄灵富、王建洲、罗茜、陈志强、李万斌、侯北伟、卢明坤、董世容、宗伟璐。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1995年首次发布为GB/T 15691—1995，2008年第一次修订；

——本次为第二次修订。

香辛料调味品通用技术条件

1 范围

本文件规定了香辛料调味品的产品分类、原辅料要求、技术要求、检验规则以及标志、包装、运输及贮存要求，描述了相应的试验方法。

本文件适用于以植物性香辛料为主要原料，添加或不添加辅料制成的用于食品调味用途的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4—2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

JJF 1070—2023 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

香辛料调味品 spices and condiments

以GB/T 12729.1规定的香辛料为主要原料，添加或不添加辅料，经或不经混合、破碎工艺加工成的用于调味的产品。

4 产品分类

4.1 单一型

由一种香辛料为原料的香辛料调味品。

4.2 复合型

由两种或两种以上香辛料为主要原料的香辛料调味品。

5 原辅料要求

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

5.2 加工所用原料应经挑选、风筛等工艺去除杂质后方能投入生产使用。

5.3 所用辅料应为保持产品形态，维持产品风味所必需，且符合食品原料的相应规定。

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
水分/(mL/100 g)	≤14.0
总灰分(干态)/(g/100 g)	≤10.0
酸不溶性灰分(干态)/(g/100 g)	≤5.0
注：已制定国家、行业标准的单一辛香料产品，参照对应产品标准限值执行。	

6.3 净含量

预包装销售产品的净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

7 试验方法

7.1 通则

试验所用水应为蒸馏水，所用试剂除特别注明外，均为分析纯。

7.2 感官

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。

7.3 水分的测定

按GB 5009.3—2016中第三法描述的方法测定。

7.4 总灰分的测定

按GB 5009.4—2016中第一法描述的方法测定。

7.5 酸不溶性灰分的测定

按GB 5009.4—2016中第三法描述的方法测定。

7.6 净含量

按照JJF 1070—2023的规定进行试验。

8 检验规则

8.1 组批

以同一品种、同一生产日期、同一加工批次的产品为一批。

8.2 取样方法

按 GB/T 12729.2 的规定进行取样。

8.3 检验类别

8.3.1 出厂检验

感官要求、水分、净含量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

检验结果如有不达标项，可从该批中加倍抽样，对不达标项进行复验。如仍不达标，则判定该批产品不合格。

9 标志、包装、运输及贮存

9.1 标志

9.1.1 以食用农产品销售的产品，包装上的标签要求见《农产品包装和标识管理办法》。

9.1.2 运输包装上的标志应符合 GB/T 6388 的规定。

9.2 包装

产品包装可分为瓶装、袋装等，包装材料不应影响产品质量，应无毒、无害、无异味。所有包装应牢固、完好、洁净。

9.3 运输

运输工具应洁净，不应与有毒、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，不应与有异味物品一起堆放。

参 考 文 献

[1] 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70号)
[2] 农产品包装和标识管理办法(中华人民共和国农业部令第70号)