



416973S-2020



新乡市卫滨区玖玖香调味品厂企业标准

Q/XWJ 0002S-2020

---

# 烩面调料（固态复合调味料）

2020-12-10 发布

2020-12-10 实施

---

新乡市卫滨区玖玖香调味品厂 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由新乡市卫滨区玖玖香调味品厂提出并起草。

本标准主要起草人：张朝阳。

H N

Q B

# 烩面调料（固态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了烩面调料（固态复合调味料）要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精、鸡粉、肉松调味料为主要原料，添加香辛料粉（八角、茴香、香叶、花椒、桂皮、草果、肉豆蔻、山奈、高良姜、白芷、荜拔、砂仁、丁香）或十三香，经混合、包装而成的非即食固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.4 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 肉松调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 十三香应符合 Q/ZWST 0001S（附录 A）的规定。

### 2.2 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
性 状	具有原料固有的性状	从样品中取出一袋，倒入白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料固有的色泽	
气味、滋味	具有原料混合后应有的芳香气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 30	GB 5009.44
酸不溶性灰分, %	≤ 5.0	GB 5009.4 第三法
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注：\*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



410348S-2019



驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司企业标准

Q/ZWST 0001S-2019

# 十三香调味品

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩明军、张慧、胡俊昌、王艳改、李丽丹、贾亚峰。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZWST 0001S-2017(备案号：412905S-2017，2017-12-06 发布实施)。

H N

Q B

## 十三香调味品

### 1 范围

本标准规定了十三香调味品的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料，经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.4 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.5 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.7 小茴香、高良姜、橘皮、肉桂、干姜、山楂、砂仁和白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部和 GB/T 15691 的规定。

#### 2.2 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
性状	粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有原料混合加工后特有的色泽	
气味	具有本产品应有之香气，无异味	
滋味	具有本产品特有的滋味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

#### 2.3 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
磨碎细度（筛孔径 0.63mm 筛上物残留量），g/100g	≤ 2.5	GB/T 15691
水分，g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 2.9	GB 5009.12

Q/ZWST 0001S-2019

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限于添加山楂的产品。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

#### 2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、磨碎细度、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、鸡粉、肉松调味料为主要原料，添加香辛料粉（八角、茴香、香叶、花椒、桂皮、草果、肉豆蔻、山奈、高良姜、白芷、荜拔、砂仁、丁香）或十三香，经混合、包装而成的非即食固态复合调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市卫滨区玖玖香调味品厂