



416924S-2020



郑州大裕调味食品有限公司企业标准

Q/ZDY 0005S-2020

固态调味料

2020-12-05 发布

2020-12-05 实施

郑州大裕调味食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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》的要求进行编写。

本标准由郑州大裕调味食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州大裕调味食品有限公司。

本标准主要起草人：王秋生。

本标准自发布之日起代替标准号：Q/ZDY 0005S-2019，备案号：412399S-2019，备案日期：2019-9-7 的标准。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花椒、八角、干姜、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、孜然、麻椒、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、蒜片、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、葱粉、芝麻、草果的一种或几种为原料，添加或不添加橘皮（陈皮）、白芷、芝麻、绿茶、味精、花生仁、白砂糖、食用盐中的几种，经挑选、筛分、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的单一或复合的非即食固态调味料。

根据所用原料不同，可分为：单一型固态调味料【花椒、八角、麻椒、桂皮、孜然、小茴香、白胡椒、黑胡椒、辣椒、香叶（月桂叶）】和复合型固态调味料（炖肉料、炖鸡料、炖排骨料、炖牛羊肉料、炖鱼料、大盘鸡料、茶蛋料、包子饺子料、香炒辣椒、烧烤料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.3 干姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.5 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.6 香叶（月桂叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.9 橘皮（陈皮）、白芷、小茴香、高良姜、豆蔻、砂仁、山奈、肉豆蔻、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 芫荽、葱粉、蒜片、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.15 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.16 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 100g，倒入一洁净白色瓷盘

色 泽	具有原料固有的色泽	中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有原料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
总灰分，%	≤ 10	GB 5009.4
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：*铅指标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

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花椒、八角、干姜、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、孜然、麻椒、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、蒜片、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、葱粉、芝麻、草果的一种或几种为原料，添加或不添加橘皮（陈皮）、白芷、芝麻、绿茶、味精、花生仁、白砂糖、食用盐中的几种，经挑选、筛分、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的单一或复合的非即食固态调味料。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 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》制订本企业标准，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。

郑州大裕调味食品有限公司

H N
Q B