



413101S-2021



郑州雪麦龙食品香料有限公司企业标准

Q/ZXS 0003S-2021

---

# 固态调味料

2021-12-15 发布

2021-12-15 实施

---

郑州雪麦龙食品香料有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州雪麦龙食品香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：谢晓梅、时锦锦、李克、刘逢先。

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、辣椒、洋葱、大葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、肉桂、丁香、肉豆蔻、当归、山柰、莳萝、芫荽、木姜子（山苍子）、月桂叶、草果、十三香、高良姜、香茅、小豆蔻、豆蔻、紫苏、薄荷、甜罗勒、百里香、葫芦巴、荜茇、甘草、白芷中的一种或几种为原料，经挑拣、粉碎、超临界二氧化碳提取其风味成分，辅以食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、玉米淀粉、麦芽糊精、酸处理淀粉、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐硬脂酸酯（吐温 60）、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯中的两种或两种以上，经混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的固态调味料。

根据原料不同产品可分为：花椒风味固态调味料、辣椒风味固态调味料、葱风味固态调味料、姜风味固态调味料、大蒜风味固态调味料、胡椒风味固态调味料、孜然风味固态调味料、八角风味固态调味料、小茴香风味固态调味料、肉桂风味固态调味料、丁香风味固态调味料、肉豆蔻风味固态调味料、当归风味固态调味料、山柰风味固态调味料、莳萝风味固态调味料、芫荽风味固态调味料、木姜子（山苍子）风味固态调味料、月桂叶风味固态调味料、草果风味固态调味料、十三香风味固态调味料、高良姜风味固态调味料、香茅风味固态调味料、小豆蔻风味固态调味料、豆蔻风味固态调味料、紫苏风味固态调味料、薄荷风味固态调味料、甜罗勒风味固态调味料、百里香风味固态调味料、葫芦巴风味固态调味料、荜茇风味固态调味料、甘草风味固态调味料、白芷风味固态调味料、复合风味固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.4 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.5 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.7 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.8 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。

- 2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.10 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.11 小豆蔻应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 2.1.12 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.13 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。
- 2.1.14 肉桂、小茴香、蒔萝、芫荽、山柰、肉豆蔻、当归、草果、木姜子（山苍子）、高良姜、豆蔻、荜茇、香茅、紫苏、薄荷、甜罗勒、百里香、甘草应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 十三香应符合 Q/ZWST 0001S 规定，见附录 A。
- 2.1.16 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.22 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.23 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.27 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.28 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.29 洋葱应清洁卫生，无污染、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	固态粉末	从样品中取出一袋，将本品倒入一烧杯中，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
色泽	具有该产品应有的正常色泽	
气、滋味	具有该原料应有的香气和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物	

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, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
氯化物 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定; a仅限于添加水解大豆蛋白的产品检验。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。  
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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, μg/kg	≤	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。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司

H N

Q B

---

## 编制说明

固态调味料是以花椒、辣椒、洋葱、大葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、肉桂、丁香、肉豆蔻、当归、山柰、莳萝、芫荽、木姜子（山苍子）、月桂叶、草果、十三香、高良姜、香茅、小豆蔻、豆蔻、紫苏、薄荷、甜罗勒、百里香、葫芦巴、荜茇、甘草、白芷中的一种或几种为原料，经挑拣、粉碎、超临界二氧化碳提取其风味成分，辅以食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、玉米淀粉、麦芽糊精、酸处理淀粉、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯中的两种或两种以上，经混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的固态调味料。

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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

郑州雪麦龙食品香料有限公司