



410936S-2021



郑州市恋味实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0001S-2021

固态调味料

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

郑州市恋味实业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市恋味实业有限公司提出。

本标准由新郑市市场监督管理局和郑州市恋味实业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：秦勤、赵姣鹏、王广华。

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。

本标准适用于固态香辛料调味料和固态复合调味料。

固态香辛料调味料是以白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、姜、高良姜、花椒、青花椒、桂皮、月桂、豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、草果、丁香、荜拔、香茅、孜然、姜黄、芫荽、甘草、山奈、葱、蒜、砂仁、辣椒中的一种或几种为原料，经挑选、配料或不配料、粉碎或不粉碎、切丝或不切丝、混合或不混合、包装而成的非即食固态香辛料调味料。

固态复合调味料是以白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、姜、高良姜、花椒、青花椒、桂皮、月桂、豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、草果、丁香、荜拔、香茅、孜然、姜黄、芫荽、甘草、山奈、葱、蒜、砂仁、辣椒中的几种为原料，添加芝麻、橘皮、山楂、白芷、香椿、山药、白果、红枣、枸杞子、茯苓、益智仁、紫苏、栀子、桂圆、淡豆豉、花生、核桃仁、香菇、白牛肝菌、羊肚菌、茶树菇、竹荪、红茶、绿茶、茉莉花茶中的一种或几种，经挑选、配料、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据产品所用原辅料不同，产品分为：固态香辛料调味料【单一型香辛料调味料、复合型香辛料调味料（五香粉、水饺包子料、胡辣汤料、咖喱粉）】和固态复合调味料（炖肉料、炖鸡料、卤茶蛋料、炖鱼料、大盘鸡料、炖排骨料、炖牛羊料、卤料、煲汤料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、姜、高良姜、花椒、青花椒、桂皮、月桂、豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、草果、丁香、荜拔、香茅、孜然、姜黄、芫荽、甘草、山奈、葱、蒜、砂仁、辣椒、香椿应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 橘皮、山楂、白芷、山药、白果、红枣、枸杞子、茯苓、益智仁、紫苏、栀子、桂圆、淡豆豉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 芝麻、花生、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 香菇、白牛肝菌、羊肚菌、茶树菇、竹荪应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 红茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。

2.1.7 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.8 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 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	粉状或颗粒状	从样品中随机取出适量，置于洁净的白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0 (仅适用于固态香辛料调味料)	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0 (仅适用于固态香辛料调味料)	GB 5009.4
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.8 (固态香辛料调味料)	GB 5009.12
	≤ 0.9 (固态复合调味料)	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于除固态香辛料调味料以外的产品)	GB 5009.11
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，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、总灰分（仅适用于固态香辛料调味料）、酸不溶性灰分（仅适用于固态香辛料调味料）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于固态香辛料调味料和固态复合调味料。

固态香辛料调味料是以白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、姜、高良姜、花椒、青花椒、桂皮、月桂、豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、草果、丁香、荜拨、香茅、孜然、姜黄、芫荽、甘草、山奈、葱、蒜、砂仁、辣椒中的一种或几种为原料，经挑选、配料或不配料、粉碎或不粉碎、切丝或不切丝、混合或不混合、包装而成的非即食固态香辛料调味料。

固态复合调味料是以白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、姜、高良姜、花椒、青花椒、桂皮、月桂、豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、草果、丁香、荜拨、香茅、孜然、姜黄、芫荽、甘草、山奈、葱、蒜、砂仁、辣椒中的几种为原料，添加芝麻、橘皮、山楂、白芷、香椿、山药、白果、红枣、枸杞子、茯苓、益智仁、紫苏、栀子、桂圆、淡豆豉、花生、核桃仁、香菇、白牛肝菌、羊肚菌、茶树菇、竹荪、红茶、绿茶、茉莉花茶中的一种或几种，经挑选、配料、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市恋味实业有限公司