



410917S-2022



南阳汇萃植物制品有限公司企业标准

Q/NHC 0002S-2022

固态复合调味料

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

南阳汇萃植物制品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性文件。

本标准由南阳汇萃植物制品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳汇萃植物制品有限公司。

本标准适用于：南阳汇萃植物制品有限公司。

本标准主要起草人：薛博。

H N

Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以花椒、青花椒、藤椒、辣椒、姜、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然（枯茗）、小茴香、葱、大蒜、肉桂（桂皮）、丁香、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、月桂叶、姜黄、芫荽、高良姜、洋葱、木姜子（山苍子）、山胡椒、砂仁、草果、蒔萝、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、十三香、白芷、甘草、陈皮、紫苏中的一种或几种为主要原料，经挑拣、预处理、粉碎成细粉、经过或不经过超临界二氧化碳萃取提取风味成分，辅以食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、二氧化硅、玉米淀粉、麦芽糊精、水解大豆蛋白、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一种或几种，经混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食类或非即食类固态复合调味料。

根据添加原料不同可分为：花椒（青花椒、藤椒）风味固态复合调味料、辣椒风味固态复合调味料、姜风味固态复合调味料、胡椒风味固态复合调味料、八角风味固态复合调味料、孜然风味固态复合调味料、小茴香风味固态复合调味料、葱风味固态复合调味料、大蒜风味固态复合调味料、肉桂风味固态复合调味料、丁香风味固态复合调味料、肉豆蔻风味固态复合调味料、当归风味固态复合调味料、山奈风味固态复合调味料、月桂叶风味固态复合调味料、芫荽风味固态复合调味料、高良姜风味固态复合调味料、洋葱风味固态复合调味料、木姜子（山苍子）风味固态复合调味料、山胡椒风味固态复合调味料、砂仁风味固态复合调味料、草果风味固态复合调味料、蒔萝风味固态复合调味料、百里香风味固态复合调味料、小豆蔻风味固态复合调味料、豆蔻风味固态复合调味料、荜拔风味固态复合调味料、十三香风味固态复合调味料、香茅风味固态复合调味料、紫苏风味固态复合调味料、薄荷风味固态复合调味料、甜罗勒风味固态复合调味料、葫芦巴风味固态复合调味料、甘草风味固态复合调味料、白芷风味固态复合调味料、陈皮风味固态复合调味料、复合风味固态复合调味料。

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、青花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.4 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 大蒜应符合 GB/T 22212 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 整孜然（枯茗）应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.13 肉桂（桂皮）应符合 GB/T 30381 规定。
- 2.1.14 十三香应符合 Q/ZWST 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.15 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB /T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 小茴香、茴萝、芫荽、山奈、肉豆蔻、砂仁、草果、圆叶当归、豆蔻、小豆蔻、甘草、荜拔、高良姜、姜黄、木姜子（山苍子）、香茅、山胡椒、百里香、甜罗勒应符合 GB/T 15691 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 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.23 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.24 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.25 陈皮、白芷、紫苏、薄荷、当归应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。
- 2.1.26 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 水解大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 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。

2.2 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	固态，粉末或颗粒物	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的正常色泽	
气味和滋味	具有本品应有的气味、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)	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 30.0	GB 5009.44
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇 ^a /(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.191
注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于添加水解大豆蛋白的产品。		

2.4 微生物限量

即食类产品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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: ^a 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(仅适用于即食类产品)、

大肠菌群（仅适用于即食类产品）。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

Q/ZWST 0001S-2019

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

QZWSY 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。

H N
Q B

Q/ZWST 0001S-2019

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

本标准适用于以花椒、青花椒、藤椒、辣椒、姜、白胡椒、黑胡椒、八角、整孜然（枯茗）、小茴香、葱、大蒜、肉桂（桂皮）、丁香、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、月桂叶、姜黄、芫荽、高良姜、洋葱、木姜子（山苍子）、山胡椒、砂仁、草果、蒔萝、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、当归、香茅、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、十三香、白芷、甘草、陈皮、紫苏中的一种或几种为主要原料，经挑拣、预处理、粉碎成细粉、经过或不经过超临界二氧化碳萃取提取风味成分，辅以食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、二氧化硅、玉米淀粉、麦芽糊精、水解大豆蛋白、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一种或几种，经混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食类或非即食类固态复合调味料。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，参照相关标准制订本企业标准，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。

南阳汇萃植物制品有限公司

QB