



410818S-2022



清丰县永丰调料厂企业标准

Q/QYT 0001S-2022

固态调味料

2022-04-07 发布

2022-04-07 实施

清丰县永丰调料厂 发布

前 言

本标准由清丰县永丰调料厂提出并起草。

本标准起草人：康世磊。

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、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、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、草果中的一种或几种为原料，添加芝麻、白果、木瓜、白芷、陈皮、黄芥籽中的一种或几种，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（含两种或两种以上调味料）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、烧烤料）。

2 要求

2.1 原料要求

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 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.4 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.7 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 丁香、小茴香、高良姜、草果、砂仁、月桂叶（香叶）、芫荽、甘草、肉豆蔻、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 白果、木瓜、白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.11 黄芥籽应符合 GB/T 32730 的规定。

2.1.12 麻椒应保持清洁、卫生、无虫蛀、无霉变、无污染，并应符合 GB 2762、GB 2763 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	颗粒状、粉状或块状	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, %	≤ 10.0	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: 1、*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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花椒、八角、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、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、草果中的一种或几种为原料，添加芝麻、白果、木瓜、白芷、陈皮、黄芥籽中的一种或几种，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（含两种或两种以上调味料）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，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。

清丰县永丰调料厂