



413765S-2023



南阳鲜香苑农业科技发展有限公司企业标准

Q/NXN 0001S-2023

贡菜罐头

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

南阳鲜香苑农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由南阳鲜香苑农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈会侠。

H N

Q B

贡菜罐头

1 范围

本标准规定了贡菜罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以贡菜为主要原料，经挑选、切段、清洗、漂烫、冷却，加入食用盐、白砂糖、十三香调味品（见附录A）、风味汤料（固态复合调味料）、谷氨酸钠或味精、柠檬酸中的几种，经调味、装袋、真空包装、杀菌、冷却、装箱而成即食类贡菜罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 贡菜应干净、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 十三香调味品应符合 Q/ZWST 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.6 风味汤料（固态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠 应符合 GB 1886.306 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
容 器	密封良好，无泄漏，无胀袋	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有应有的滋味、气味，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
固形物含量, g/100g	≥ 60	GB/T 10786
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的规定，按照 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8950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，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、食用盐、商业无菌、固形物含量，型式检验按国家相关规定执行。

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

Q/ZWST 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。

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

本标准适用于以贡菜为主要原料，经挑选、切段、清洗、漂烫、冷却，加入食用盐、白砂糖、十三香调味品（见附录A）、风味汤料（固态复合调味料）、谷氨酸钠或味精、柠檬酸中的几种，经调味、装袋、真空包装、杀菌、冷却、装箱而成即食类贡菜罐头。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。

南阳鲜香苑农业科技发展有限公司

H N

Q B