



410043S-2023



商丘合德生物科技有限公司企业标准

Q/SHD 0001S-2023

固态复合调味料

2023-01-06 发布

2023-01-06 实施

商丘合德生物科技有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由商丘合德生物科技有限公司提出。

本标准由商丘合德生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：陈晓亮。

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。

本标准适用于以花椒、辣椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、芹菜籽、肉豆蔻、木姜子（山苍子）、姜黄、月桂叶、高良姜、陈皮、白芷、砂仁、草果、蒟蒻、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拨、当归、香茅、紫苏、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、十三香中一种或多种为原料，经预处理、粉碎成细粉或不粉碎或切断，经萃取或溶剂提取[食用酒精、食用植物油（大豆油或菜籽油中的一种或两种）]的风味成分，辅以食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精中的一种或多种，加入或不加入呈味核苷酸二钠、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、蒸馏单硬脂酸甘油酯、单、双甘油脂肪酸酯中的一种或多种，经混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同，可按照所用原料名称+风味复合调味料命名，如：辣椒风味复合调味料、花椒风味复合调味料、姜风味复合调味料、大蒜风味复合调味料、洋葱风味复合调味料、白胡椒风味复合调味料、黑胡椒风味复合调味料。

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 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 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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、莳萝、芫荽、山奈、肉豆蔻、圆叶当归、砂仁、草果、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拨、高良姜、姜黄、木姜子(山苍子)、当归、香茅、紫苏、薄荷、甜罗勒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯(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 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》(2020 版一部)的规定。
- 2.1.25 食用酒精应符合 GB 31640 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 十三香应符合 Q/ZWST 0001S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 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。
- 2.1.33 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.34 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.35 葫芦巴应符合 GB/T 32734 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
色 泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出1袋, 将本品倒入白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
滋、气味	具有产品应有的气、滋味, 无异味	
性状	固态并具有产品应有的性状	
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	≤ 25.0	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计） ^b ，g/100g	≤	30.0	GB 5009.44
酸不溶性灰分，g/100g	≤	5	GB 5009.4
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	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：*铅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 b 仅限于添加食用盐的产品检测。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 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、净含量及允许短缺量、水分、酸不溶性灰分。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



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, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	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

本标准适用于以花椒、辣椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、芹菜籽、肉豆蔻、木姜子（山苍子）、姜黄、月桂叶、高良姜、陈皮、白芷、砂仁、草果、蒔萝、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拨、当归、香茅、紫苏、薄荷、甜罗勒、葫芦巴、十三香中一种或多种为原料，经预处理、粉碎成细粉或不粉碎或切断，经榨取或溶剂提取[食用酒精、食用植物油（大豆油或菜籽油中的一种或两种）]的风味成分，辅以食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精中的一种或多种，加入或不加入呈味核苷酸二钠、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、蒸馏单硬脂酸甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或多种，经混合、包装而成的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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘合德生物科技有限公司