



410718S-2023



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 0005S-2023

香辛料调味品

2023-04-05 发布

2023-04-05 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：张慧、王艳改、李留喜、贾亚峰。

本标准自发布实施之日起代替Q/ZWST 0005S-2017标准备案号412901S-2017。

H N
Q B

香辛料调味品

1 范围

本标准规定了香辛料调味品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以花椒、八角茴香、辣椒、肉桂中的一种为原料，经清理、筛选、精选、包装而成的非即食调味料。

根据原料不同分为：花椒、八角、辣椒、肉桂。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花椒、八角茴香、辣椒、肉桂应符合 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、状态，闻其气味，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的形状，无正常视力可见外来异物	

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
	花椒、肉桂	辣椒、八角	
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	1.4 GB 5009.12
*指该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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以花椒、八角茴香、辣椒、肉桂中的一种为原料，经清理、筛选、精选、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GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》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