



410721S-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 0008S-2023

# 香辛料（粉、粒）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 0008S-2017，标准备案号：412907S-2017。

H N

Q B

# 香辛料（粉、粒）调味品

## 1 范围

本标准规定了香辛料（粉、粒）调味品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以孜然、干姜、花椒中的一种为原料，经清理、粉碎、筛理、包装而成的非即食调味料。

根据原料不同分为：孜然粉、姜粉、花椒粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 孜然、干姜、花椒应符合 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	粉状或细颗粒状，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
	姜粉	孜然粉	花椒粉	
磨碎细度（筛孔径 0.63mm 筛上物残留量），g/100g ≤	2.5	—	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 ≤	1.4		2.9	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、磨碎细度、净含量及允许短缺量、水分、总灰分。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以孜然、干姜、花椒中的一种为原料，经清理、粉碎、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 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