



411682S-2023



郑州大裕调味食品有限公司企业标准

Q/ZDY 0004S-2023

炖肉料

2023-06-16 发布

2023-06-16 实施

郑州大裕调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州大裕调味食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州大裕调味食品有限公司。

本标准主要起草人：杨勇、王秋生。

本标准自发布实施之日起代替标准 Q/ZDY 0004S-2018（备案号：412050S-2018）。

H N
Q B

炖肉料

1 范围

本标准规定了炖肉料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以花椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、小茴香、陈皮、白芷、辣椒、香叶（月桂叶）为原料，经挑选、混合、包装制成的非即食固态复合调味料炖肉料。

按原料使用比例不同分为：炖肉料、炖鸡料、炖排骨料、炖牛羊肉料、炖鱼料、大盘鸡料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.5 干姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.6 高良姜、香叶（月桂叶）、陈皮、白芷、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	具有原料固有的性状	从样品中取出一袋，倒入白瓷盘中,在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料固有的色泽	
气 味、滋味	具有原料混合后应有的芳香气味和滋味，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
酸不溶性灰分，%	≤ 5.0	GB 5009.4 第三法
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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

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、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编 制 说 明

本标准适用于以花椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、小茴香、陈皮、白芷、辣椒、香叶（月桂叶）为原料，经挑选、混合、包装制成的非即食固态复合调味料炖肉料。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》的要求制订了本企业标准，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。

郑州大裕调味食品有限公司