



412430S-2023



南阳雪麦龙生物科技有限公司企业标准

Q/NXS 0001S-2023

# 香辛料调味油

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

南阳雪麦龙生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由南阳雪麦龙生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：南阳雪麦龙生物科技有限公司。

本标准主要起草人：谢晓梅、时锦锦、李克、刘逢先、李厚桦。

H N  
Q B

# 香辛料调味油

## 1 范围

本标准规定了香辛料调味油的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油）一种或几种为主要原料，加入以花椒、辣椒、洋葱、葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角、小茴香、肉桂、丁香、肉豆蔻、当归、山柰、莪萝、芫荽、木姜子（山苍子）、月桂叶、草果、十三香、高良姜、香茅、小豆蔻、豆蔻、紫苏、薄荷、甜罗勒、百里香、葫芦巴、荜茇中的一种或几种为原料，经挑拣、粉碎、分别采用超临界二氧化碳萃取、或食用油（大豆油）浸提、或溶剂（丁烷）浸提、或压榨其风味成分配制所得的香辛料调味油。

根据使用香辛料原料的不同分为花椒风味香辛料调味油、辣椒风味香辛料调味油、葱风味香辛料调味油、姜风味香辛料调味油、大蒜风味香辛料调味油、胡椒风味香辛料调味油、孜然风味香辛料调味油、八角风味香辛料调味油、小茴香风味香辛料调味油、肉桂风味香辛料调味油、丁香风味香辛料调味油、肉豆蔻风味香辛料调味油、当归风味香辛料调味油、山柰风味香辛料调味油、莪萝风味香辛料调味油、芫荽风味香辛料调味油、木姜子（山苍子）风味香辛料调味油、月桂叶风味香辛料调味油、草果风味香辛料调味油、十三香风味香辛料调味油、高良姜风味香辛料调味油、香茅风味香辛料调味油、小豆蔻风味香辛料调味油、豆蔻风味香辛料调味油、紫苏风味香辛料调味油、薄荷风味香辛料调味油、甜罗勒风味香辛料调味油、百里香风味香辛料调味油、葫芦巴风味香辛料调味油、荜茇风味香辛料调味油、复合风味香辛料调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 洋葱应符合 NY/T 1584
- 2.1.4 葱应符合 NY/T 1835 规定。
- 2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 规定。
- 2.1.6 大蒜应符合 SB/T 10348 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 肉豆蔻应符合 GB/T 32727。
- 2.1.13 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.14 十三香应符合 Q/ZWST0001S 规定，见附录 A。

2.1.15 小豆蔻应符合 GB/T 223501.1 的规定。

2.1.16 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。

2.1.17 肉桂、小茴香、蒔萝、芫荽、山柰、当归、草果、木姜子（山苍子）、高良姜、豆蔻、荜茇、香茅、紫苏、薄荷、甜罗勒、百里香应符合 GB/T 15691 规定或《中华人民共和国药典》2020 版一部规定。

2.1.18 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.19 丁烷应符合 GB 1886.55 的规定。

2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.21 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.22 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 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    | 具有该产品应有的正常色泽  | 取适量样品置于50ml烧杯，在自然光下观察色泽。将试样倒入150ml烧杯中，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。 |
| 气味、滋味 | 具有该原料应有的香气和滋味 |                                                                            |
| 杂质    | 无肉眼可见杂质       |                                                                            |

## 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        |
|------------------------------------------------|--------|-------------|
| 酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）                           | ≤ 3.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）                            | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 无机砷（以As计）/（mg/kg）                              | ≤ 0.1  | GB 5009.11  |
| 铅*（以Pb计）/（mg/kg）                               | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |
| 水分及挥发物/（g/100g）                                | ≤ 2.0  | GB 5009.236 |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /（μg/kg）                   | ≤ 10   | GB 5009.22  |
| 溶剂残留量 <sup>a</sup> /（mg/kg）                    | ≤ 20   | GB 5009.262 |
| 苯并(a)芘/（μg/kg）                                 | ≤ 10   | GB 5009.27  |
| * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。                     |        |             |
| <sup>a</sup> 压榨油溶剂残留量不得检出（检出值小于10mg/kg时，视为未检出） |        |             |

## 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

生产加工过程卫生要求应符合 GB14881 的要求。

## 2.6 其它要求

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、酸价、过氧化值、水分及挥发物、净含量及允许短缺量的检验。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

## 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

|                                |        |    |             |
|--------------------------------|--------|----|-------------|
| *展青毒素, $\mu\text{g}/\text{kg}$ | $\leq$ | 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。

## 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

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油）一种或几种为主要原料，加入以花椒、辣椒、洋葱、葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角、小茴香、肉桂、丁香、肉豆蔻、当归、山柰、蒔萝、芫荽、木姜子（山苍子）、月桂叶、草果、十三香、高良姜、香茅、小豆蔻、豆蔻、紫苏、薄荷、甜罗勒、百里香、葫芦巴、荜茇中的一种或几种为原料，经挑拣、粉碎、分别采用超临界二氧化碳萃取、或食用油（大豆油）浸提、或溶剂（丁烷）浸提、或压榨其风味成分配制所得的香辛料调味油。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，制定本企业标准，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。

南阳雪麦龙生物科技有限公司