



413032S-2023



雪麦龙（河南）食品科技有限公司企业标准

Q/XML 0002S-2023

# 固态调味料

2023-09-30 发布

2023-09-30 实施

雪麦龙（河南）食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由雪麦龙（河南）食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：雪麦龙（河南）食品科技有限公司。

本标准主要起草人：谢晓梅、时锦锦、黄慧、刘逢先、张雪。

H N

Q B

# 固态调味料

## 1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于固态调味料和固态复合调味料。

固态调味料：以花椒、辣椒、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、葶苈中的一种或几种为原料，经挑拣、粉碎、采用超临界二氧化碳萃取其风味成分为主要原料，辅以食用葡萄糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精中的一种或多种，经混合、包装而成的即食或非即食固态调味料。

固态复合调味料：以花椒、辣椒、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、葶苈中的一种或几种为原料，经挑拣、粉碎、采用超临界二氧化碳萃取其风味成分为主要原料，辅以食用葡萄糖、食用玉米淀粉、酸处理淀粉、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、味精、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、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、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

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

## 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 葱应符合 NY/T 1835 规定。
- 2.1.4 姜应符合 GB/T 30383 规定。
- 2.1.5 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 2.1.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

- 2.1.7 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.11 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.12 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.13 十三香应符合 Q/ZWST 0001S 规定，见附录 A。
- 2.1.14 小豆蔻应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 2.1.15 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。
- 2.1.16 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》2015 版一部规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.23 水解植物蛋白应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 第 6 部分的规定。
- 2.1.26 酸处理淀粉应符合 GB29928 的规定。
- 2.1.27 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.28 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。
- 2.1.29 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.30 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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    | 固体粉末          | 取适量样品置于白色瓷盘内，在自然光下观察其形状和色泽，观察其是否含有肉眼可见杂质，嗅其气味，用温开水漱口后， |
| 色泽    | 具有该产品应有的正常色泽  |                                                        |
| 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 | 品其滋味。 |
|----|---------|-------|

### 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)            | ≤ 20.0 | GB 5009.3   |
| *铅(以 Pb 计)/(mg/kg)     | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |
| 无机砷(以 As 计)/(mg/kg)    | ≤ 0.1  | GB 5009.11  |
| 氯化物(以 NaCl 计)/(g/100g) | ≤ 30.0 | GB 5009.44  |
| 3-氯-1,2-丙二醇/(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。  
3-氯-1,2-丙二醇仅限于添加水解植物蛋白的产品检测

### 2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目             | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法              |
|-----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
|                 | n                     | c | m               | M               |                   |
| 菌落总数/(CFU/g)    | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群/(MPN/g)    | 5                     | 2 | 0.3             | 1.5             | GB 4789.3 MPN 计数法 |
| 霉菌/(CFU/g)      | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15        |
| 酵母/(CFU/g)      | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15        |
| 沙门氏菌/(/25g)     | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4         |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/g) | 5                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10 第二法    |

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 2.5 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。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 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、净含量及允许短缺量、水分、氯化物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B



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。

QHNB

## 编制说明

本标准适用于固态调味料和固态复合调味料。

**固态调味料：**以花椒、辣椒、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、莳萝、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、葎荜中的一种或几种为原料，经挑拣、粉碎、采用超临界二氧化碳萃取其风味成分为主要原料，辅以食用葡萄糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精中的一种或多种，经混合、包装而成的即食或非即食固态调味料。

**固态复合调味料：**以花椒、辣椒、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、莳萝、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、葎荜中的一种或几种为原料，经挑拣、粉碎、采用超临界二氧化碳萃取其风味成分为主要原料，辅以食用葡萄糖、食用玉米淀粉、酸处理淀粉、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、味精、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、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、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或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，制定本企业标准，作为组织生产、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。

雪麦龙（河南）食品科技有限公司