



413033S-2023



郑州雪麦龙食品香料有限公司企业标准

Q/ZXS 0004S-2023

香辛料调味油

2023-09-30 发布

2023-09-30 实施

郑州雪麦龙食品香料有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州雪麦龙食品香料有限公司提出。

本标准起草单位：郑州雪麦龙食品香料有限公司。

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

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）中的一种或几种为主要原料，加入风味成分【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、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】，加或不加食品用香精（花椒味香精、辣椒味香精、孜然味香精、葱油味香精、蒜油味香精、肉味香精中的一种或几种），配制所得的即食或非即食香辛料调味油。

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、莳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、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 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.4 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 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/ZWST0001S 的规定，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、莪萝、芫荽、山柰、当归、草果、木姜子（山苍子）、高良姜、豆蔻、荜茇、香茅、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。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB2716 的规定。
- 2.1.19 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB2716 的规定。
- 2.1.20 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.21 丁烷应符合 GB 1886.55 的规定。
- 2.1.22 食品用香精（花椒味香精、辣椒味香精、孜然味香精、葱油味香精、蒜油味香精、肉味香精）应符合 GB 30616 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	油状	取适量样品置于50ml烧杯，在自然光下观察色泽、性状。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
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	

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
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 ₁ /（μg/kg）	≤ 10	GB 5009.22
溶剂残留量 ^a /（mg/kg）	≤ 20	GB 5009.262
苯并(α)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。

a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 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
^a 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、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。



4 103485-2019



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, μg/kg	≤	20
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

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油）中的一种或几种为主要原料，加入风味成分【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、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、薄荷、甜罗勒、百里香、葫芦巴、荜茇中的一种或几种为原料，经挑选、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】，加或不加食品用香精（花椒味香精、辣椒味香精、孜然味香精、葱油味香精、蒜油味香精、肉味香精中的一种或几种），配制所得的香即食或非即食辛料调味油。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，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。

郑州雪麦龙食品香料有限公司