



411393S-2024



河南菜心源农业科技发展有限公司企业标准

Q/HCN 0001S-2024

# 贡菜罐头

2024-06-03 发布

2024-06-03 实施

河南菜心源农业科技发展有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性文件。

本标准由河南菜心源农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王海荐。

H N

Q B

# 贡菜罐头

## 1 范围

本标准规定了贡菜罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以贡菜为主要原料，经挑选、切段、清洗、漂烫、冷却，添加或不添加木耳（经挑选、清洗、漂烫、冷却、切丝），加入食用盐、白砂糖、十三香调味品（见附录A）、风味汤料（固态复合调味料）、谷氨酸钠或味精、柠檬酸中的几种，经调味、装袋、真空包装、杀菌、冷却、装箱而成即食类贡菜罐头。

根据原料不同，可分为：贡菜罐头、耳丝贡菜罐头

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 贡菜应干净、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 十三香调味品应符合 Q/ZWST 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.6 风味汤料（固态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 谷氨酸钠 应符合 GB 1886.306 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
容 器	密封良好，无泄漏，无胀袋	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有应有的滋味、气味，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	检验方法
固形物含量, g/100g	$\geq$ 60	GB/T 10786
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	$\leq$ 6.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.25	GB 5009.12

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的规定, 按照 GB 4789.26 规定的方法检验。

### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

### 2.7 其他要求

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、食用盐、商业无菌、固形物含量, 型式检验应符合国家相关规定。

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

Q/ZWST 0001S-2019

## 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。

本标准自发布之日起替代 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

*展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	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。

Q/ZWST 0001S-2019

### 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

本标准适用于以贡菜为主要原料，经挑选、切段、清洗、漂烫、冷却，添加或不添加木耳（经挑选、清洗、漂烫、冷却、切丝），加入食用盐、白砂糖、十三香调味品（见附录A）、风味汤料（固态复合调味料）、谷氨酸钠或味精、柠檬酸中的几种，经调味、装袋、真空包装、杀菌、冷却、装箱而成即食类贡菜罐头。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，制订本企业标准，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。

河南菜心源农业科技发展有限公司

H N  
Q B