



411477S-2018



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 0003S-2018

炖卤料

2018-05-24 发布

2018-05-24 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

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 0003S-2017（备案号：412899S-2017，2017-12-06 发布实施）。

H N

Q B

炖卤料

1 范围

本标准规定了炖卤料的分类要求，以及试验方法、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、高良姜、花椒、干姜、白胡椒、小茴香、橘皮、肉桂、甘草、山楂、砂仁、黑胡椒、丁香、肉豆蔻、葱中的几种原料经清理、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 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.4 甘草符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.5 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.6 丁香符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.7 肉豆蔻符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.8 高良姜、干姜、小茴香、橘皮、肉桂、砂仁、山楂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.9 葱应符合 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	试验方法
性状	颗粒状	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	具有本产品应有之气味，无异味	
滋味	具有本产品特有的滋味，无异味	
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
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

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
-------------------------------	--------	----	-------------

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。a 仅适用于以山楂为原料制成的产品。

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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、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、高良姜、花椒、干姜、白胡椒、小茴香、橘皮、肉桂、甘草、山楂、砂仁、黑胡椒、丁香、肉豆蔻、葱中的几种原料经清理、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

2017年11月03日

H N

Q B