



412122S-2018



郑州市牛记调味食品有限公司企业标准

Q/ZNT 0001S-2018

---

# 固态调味料

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

---

郑州市牛记调味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由郑州市牛记调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛高放。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以陈皮、小茴香、山楂、高良姜、干姜、辣椒（切丝或不切丝）、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、麻椒中的一种或多种为原料，经挑选、烘干或不烘干、混合或不混合、包装工艺加工而成的非即食固态调味料。

## 2 分类

根据配料不同，可分为单一型固态调味料和复合型固态调味料。

### 2.1 单一型固态调味料

#### 2.1.1 辣椒角

以辣椒为原料，经挑选、烘干或不烘干、包装工艺加工而成的非即食辣椒角。

#### 2.1.2 辣椒丝

以辣椒（切丝）为原料，经挑选、烘干或不烘干、包装工艺加工而成的非即食辣椒丝。

#### 2.1.3 花椒

以花椒为原料，经挑选、烘干或不烘干、包装工艺加工而成的非即食花椒。

#### 2.1.4 八角

以八角为原料，经挑选、烘干或不烘干、包装工艺加工而成的非即食八角。

#### 2.1.5 黑胡椒

以黑胡椒为原料，经挑选、烘干或不烘干、包装工艺加工而成的非即食黑胡椒。

#### 2.1.6 白胡椒

以白胡椒为原料，经挑选、烘干或不烘干、包装工艺加工而成的非即食白胡椒。

#### 2.1.7 麻椒

以麻椒为原料，经挑选、烘干或不烘干、包装工艺加工而成的非即食麻椒。

### 2.2 复合型固态调味料

#### 2.2.1 炖料（适用于炖鱼料、炖肉料、炖鸡料、炖牛料、羊肉料、炖大盘鸡料、炖排骨料）

以陈皮、小茴香、山楂、高良姜、干姜、辣椒、花椒、八角为原料，经挑选、烘干或不烘干、混合、包装工艺加工而成的非即食炖料。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料

- 3.1.1 陈皮、小茴香、山楂、高良姜、干姜应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 3.1.2 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 3.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 和 GH/T 1142 的规定。
- 3.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.5 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.7 麻椒应符合 GB/T 15691 的规定。

#### 3.2 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	具有本品特有的性状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 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		检测方法
		单一型固态调味料	复合型固态调味料	
水分, g /100g	≤	14		GB 5009.3
总灰分, g /100g	≤	10	\	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g /100g	≤	5.0	\	GB 5009.4
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.9		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762				

#### 3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

#### 3.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 3.6 其他要求

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。

#### 4 检验

出厂检验项目为：感官、水分、总灰分、酸不溶性灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以陈皮、小茴香、山楂、高良姜、干姜、辣椒（切丝或不切丝）、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、麻椒中的一种或多种为原料，经挑选、烘干或不烘干、混合或不混合、包装工艺加工而成的非即食固态调味料。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 DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》要求制订本企业标准，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。

H N

郑州市牛记调味食品有限公司

Q B