



412724S-2018



郑州市绿香园调味食品有限公司企业标准

Q/ZLX 0001S-2018

---

# 固态调味料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

---

郑州市绿香园调味食品有限公司 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。

本标准由郑州市绿香园调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王保法。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以花椒、八角、小茴香、辣椒（切段或不切段、切丝或不切丝）、胡椒、砂仁、桂皮、干姜、甘草、橘皮、白芷、丁香、月桂叶、高良姜、黑胡椒、白胡椒、麻椒、孜然中的一种或多种为原料，经挑选、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装工艺加工而成的非即食固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 橘皮、桂皮、白芷、月桂叶、小茴香、高良姜、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 干姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.3 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.4 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.8 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.9 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.10 孜然应符合 GB/T 22267 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	具有该产品应有的性状	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	具有该产品应有的色泽	
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	

### 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
-----	-----	------

		单一型固态调味料	复合型固态调味料	
水分, g /100g	≤	14	15	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
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。				

#### 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 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。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、总灰分 (仅适用于单一型固态调味料)、酸不溶性灰分 (仅适用于单一型固态调味料)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以花椒、八角、小茴香、辣椒（切段或不切段、切丝或不切丝）、胡椒、砂仁、桂皮、干姜、甘草、橘皮、白芷、丁香、月桂叶、高良姜、黑胡椒、白胡椒、麻椒、孜然中的一种或多种为原料，经挑选、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、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》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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州市绿香园调味食品有限公司

H N  
Q B