



412019S-2021



河南医圣堂药业有限公司企业标准

Q/HYY 0001S-2021

炖汤料（固态复合调味料）

2021-08-27 发布

2021-08-27 实施

河南医圣堂药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南医圣堂药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔纪国。

H N
Q B

炖汤料（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了炖汤料（固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料（丁香、八角、小茴香、花椒、甘草、肉豆蔻、姜、黑胡椒、薄荷、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、茼蒿、圆叶当归、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、刺柏、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、牛至、多香果、荜拨、迷迭香、罗晃子、百里香中的几种）为原料，添加或不添加刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（怀菊花）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、牛蒡根、玉米须、花粉（松花粉、油菜花粉中的一种）、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、白子菜、玛咖粉、平卧菊三七、人参（人工种植五年以下）、乌药叶、辣木叶、茶树花、广东虫草子实体、阿萨伊果、沙棘叶、天贝、冬青科苦丁茶、枇杷叶、蛹虫草、五指毛桃、圆苞车前子壳、杜仲雄花、金花茶、梨果仙人掌、燕窝、白蘑菇、姬松茸、木耳、牛肝菌、鸡腿菇、冬菇、猴头菇、香菇、滑子蘑、杏鲍菇、花脸蘑、白灵菇、松茸、草菇、块菌、银耳、水果干制品（葡萄干、雪梨干、柠檬干、金桔干、石榴干、香蕉干、无花果干、椰子干、开心果干、蔓越莓干、蓝莓干、菠萝干、猕猴桃干、水蜜桃干、柚子干、橙子干、蓝梅干、草莓干、荔枝干、火龙果干、橄榄干、黑加仑干、杏子干、芒果干中的一种或几种）、冬瓜干、蜜枣、巴沙鱼肚、海螺肉干中的几种，经预处理、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合、包装而成包含两种或两种以上调味料的非即食炖汤料（固态复合调味料）。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薏苡仁、薤

白、覆盆子、藿香、牛蒡根、玉米须应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.4 刺梨、玫瑰茄应符合原卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004 年 第 17 号）的规定。

2.1.5 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.6 白子菜应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年 第 3 号）的规定。

2.1.7 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.8 平卧菊三七应符合原卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入可用于食品的菌种名单的公告》（公告 2012 年第 8 号）的规定。

2.1.9 人参（人工种植五年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.10 乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.11 茶树花、广东虫草子实体、阿萨伊果应符合原卫生部《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》（2013 年第 1 号）的规定。

2.1.12 沙棘叶、天贝应符合原卫生部 2013 年第 3 号公告（公布沙棘叶、天贝等作为普通食品管理）的规定。

2.1.13 冬青科苦丁茶应符合原国家卫计委关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复（卫计生函〔2013〕86 号）的规定。

2.1.14 枇杷叶应符合原国家卫计委关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）的规定。

2.1.15 圆苞车前子壳、蛹虫草应符合原国家卫计委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.16 五指毛桃应符合原国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函（国卫办食品函〔2014〕205 号）的规定。

2.1.17 杜仲雄花应符合原国家卫计委关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 6 号）的规定。

2.1.18 金花茶应符合原卫生部公告关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.19 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

- 2.1.20 白蘑菇、姬松茸、木耳、牛肝菌、鸡腿菇、冬菇、猴头菇、滑子蘑、杏鲍菇、花脸蘑、白灵菇、松茸、草菇、块菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 香菇应符合 GB 7096 和 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.22 松茸应符合 GB 7096 和 GB/T 23188 的规定。
- 2.1.23 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.24 冬瓜干应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.25 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.26 巴沙鱼肚、海螺肉干应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.27 生产用水应符合 GB 5749 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	固态	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上,自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有的气味和滋味,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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
酸不溶性灰分, %	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
镉 ^a (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注: *该项指标严于食品安全国际标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限添加巴沙鱼肚、海螺肉干产品的检测。		

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。新食品原料应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以香辛料（丁香、八角、小茴香、花椒、甘草、肉豆蔻、姜、黑胡椒、薄荷、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、茼蒿、圆叶当归、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、刺柏、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、牛至、多香果、荜拨、迷迭香、罗晃子、百里香中的几种）为原料，添加或不添加刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（怀菊花）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、牛蒡根、玉米须、花粉（松花粉、油菜花粉中的一种）、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、白子菜、玛咖粉、平卧菊三七、人参（人工种植五年以下）、乌药叶、辣木叶、茶树花、广东虫草子实体、阿萨伊果、沙棘叶、天贝、冬青科苦丁茶、枇杷叶、蛹虫草、五指毛桃、圆苞车前子壳、杜仲雄花、金花茶、梨果仙人掌、燕窝、白蘑菇、姬松茸、木耳、牛肝菌、鸡腿菇、冬菇、猴头菇、香菇、滑子蘑、杏鲍菇、花脸蘑、白灵菇、松茸、草菇、块菌、银耳、水果干制品（葡萄干、雪梨干、柠檬干、金桔干、石榴干、香蕉干、无花果干、椰子干、开心果干、蔓越莓干、蓝莓干、菠萝干、猕猴桃干、水蜜桃干、柚子干、橙子干、蓝梅干、草莓干、荔枝干、火龙果干、橄榄干、黑加仑干、杏子干、芒果干中的一种或几种）、冬瓜干、蜜枣、巴沙鱼肚、海螺肉干中的几种，经预处理、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合、包装而成包含两种或两种以上调味料的非即食炖汤料（固态复合调味料）。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，参照相关标准制订本企业标准，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。

河南医圣堂药业有限公司