



410021S-2024



河南禾木中药有限公司企业标准

Q/HHZ 0003S-2024

固态复合调味料

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

河南禾木中药有限公司 发布

前 言

本标准由河南禾木中药有限公司提出。

本标准起草单位：河南禾木中药有限公司。

本标准主要起草人：曹正、杜艳腾。

HN

QB

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以八角、桂皮、山奈、丁香、草果、小茴香、豆蔻、肉豆蔻、肉桂、黑胡椒、砂仁、香叶（月桂叶）、姜、花椒、辣椒、荜拔、益智仁、高良姜、香茅、香菜籽、孜然、草果、姜黄、当归中的一种或几种，添加五指毛桃、陈皮（橘皮）、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、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、枳椇子、枸杞子、栀子、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、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、西红花、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种为原料，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据性状不同产品可分为：粉状固态复合调味料、颗粒状固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 八角、桂皮、山奈、丁香、草果、小茴香、豆蔻、肉豆蔻、肉桂、黑胡椒、砂仁、香叶（月桂叶）、姜、花椒、辣椒、荜拔、益智仁、高良姜、香茅、香菜籽、孜然应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 五指毛桃、当归、陈皮（橘皮）、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、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、姜（干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、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、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、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、西红花、草果、姜黄应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.4 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局发布的《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》2023 年第 9 号公告的规定。

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（粉状或颗粒状）	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5	GB 5009.4
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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

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，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、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

本标准适用于以八角、桂皮、山奈、丁香、草果、小茴香、豆蔻、肉豆蔻、肉桂、黑胡椒、砂仁、香叶（月桂叶）、姜、花椒、辣椒、荜拔、益智仁、高良姜、香茅、香菜籽、孜然、草果、姜黄、当归中的一种或几种，添加五指毛桃、陈皮（橘皮）、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、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、枳椇子、枸杞子、栀子、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、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、西红花、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种为原料，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。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，根据 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

河南禾木中药有限公司

QB