



413202S-2025



河南省香叶堂中药科技有限公司企业标准

Q/HXYT 0002S-2025

炖卤料（固态复合调味料）

2025-11-07 发布

2025-11-07 实施

河南省香叶堂中药科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省香叶堂中药科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:李占鹏、陈龙洋、关卓亚、王山、马收。

H N
Q B

炖卤料（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了炖卤料（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（辣椒、孜然、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、黑芥籽、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、圆叶当归、甜罗勒、黑胡椒、白胡椒、青麻椒、藤椒、香菜籽、花椒、麻椒、当归、西红花、荜拨、蒔萝、小豆蔻、百里香、多香果、丁香、生姜、白芝麻、黑芝麻、干姜中的几种）为主要原料，添加或不添加丁香、八角茴香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、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（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、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（毫菊、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、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、陈皮、红枣、肉苁蓉、党参、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、天冬、麦冬、化橘红、黑豆、红豆、花生、红糖、椰枣、蜜枣、五指毛桃、炒薏米、雪梨干、无花果、银耳、猴头菇、茶树菇、蛹虫草（虫草花）、鸡油菌、香菇、红茶、茉莉花、人参（人工种植 5 年以下）、鲜味宝调味料中的一种或几种，经预处理、配料、粉碎或不粉碎、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食炖卤料（固态复合调味料）。

根据添加原辅料不同分为不同产品。

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 丁香、八角茴香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、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（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、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（毫菊、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、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、陈皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.3 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部《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。

2.1.4 肉苁蓉、党参、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 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.5 地黄、天冬、麦冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 2024 年第 4 号公告的规定。

2.1.6 银耳、猴头菇、茶树菇、蛹虫草（虫草花）、鸡油菌、香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885、GB 13104 的规定。

2.1.9 椰枣、蜜枣应符合 GB 14884 的规定。

2.1.10 五指毛桃应符合国卫办食品函〔2014〕205 号的规定。

2.1.11 雪梨干、无花果应符合 GB 16325 的规定。

2.1.12 鲜味宝调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.13 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.14 茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.15 薏米应符合 GB/T 43715 的规定。

2.1.16 黑豆、红豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.18 红枣应符合 GB/T 5835 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	具有本品应有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，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	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，无霉变，无虫蛀	

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，% ≤	15	GB 5009.3
灰分，g/100g ≤	10	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11

注：*该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 生产加工过程卫生要求

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，新食品原料和食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验规则

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。

编制说明

本标准适用于以香辛料（辣椒、孜然、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、黑芥籽、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、圆叶当归、甜罗勒、黑胡椒、白胡椒、青麻椒、藤椒、香菜籽、花椒、麻椒、当归、西红花、荜拨、莳萝、小豆蔻、百里香、多香果、丁香、生姜、白芝麻、黑芝麻、干姜中的几种）为主要原料，添加或不添加丁香、八角茴香、刀豆、小茴、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、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（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、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（毫菊、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、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、陈皮、红枣、肉苁蓉、党参、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、天冬、麦冬、化橘红、黑豆、红豆、花生、红糖、椰枣、蜜枣、五指毛桃、炒薏米、雪梨干、无花果、银耳、猴头菇、茶树菇、蛹虫草（虫草花）、鸡油菌、香菇、红茶、茉莉花、人参（人工种植 5 年以下）、鲜味宝调味料中的一种或几种，经预处理、配料、粉碎或不粉碎、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食炖卤料（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 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。

河南省香叶堂中药科技有限公司