



413575S-2025



河南裕朝中药材有限公司企业标准

Q/HYC 0004S-2025

风味汤料

2025-12-15 发布

2025-12-15 实施

河南裕朝中药材有限公司 发布

前 言

本标准由河南裕朝中药材有限公司提出并起草。

本标准起草人：贺翔宇。

H N

Q B

风味汤料

1 范围

本标准规定了风味汤料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、罂粟、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或多种为主要原料，添加党参、肉苁蓉（荒漠）、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、当归、小茴、山药、马齿苋、藿香、牛大力、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、桃胶、沙棘、芡实、麦芽、昆布、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞、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、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、雍白、覆盆子、薷香、牛蒡根、月桂叶、显脉旋覆花（小黑药）、人参（人工种植5年）、红参（人工种植5年）、玛咖粉、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、红枣、海底椰、黑豆、薏仁米、黄花菜、黄豆、花生、红豆、斑马豆、核桃仁、花豆、黑枸杞、木瓜丝、莴笋干、青豌豆、腐竹、雪梨干、腰果、荷包豆、果蔬干制品、藻类干制品、谷物、食糖、松花粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰 Rose rugosa cv. plena）、菊花、芝麻、刀豆、白扁豆、大豆、赤小豆、鹰嘴豆、阿胶、鸡内金、燕窝、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、绿豆、燕麦、五指毛桃、玉米须、无花果、甘蔗干、小米、蜜枣、食用盐、干制水产（干海参、蛤蜊干、牡蛎干、鱿鱼干、墨鱼干、干贝、虾米、干鲍鱼、干鲨鱼翅、干制对虾、海螺干、干鱼鳔、海蜇干、海水贝、蟹干、蛏干、鱼干、鳕鱼骨、鲨鱼骨、响螺片）、干制食用菌[干制双孢蘑菇、干制香菇、干制草菇、干制金针菇（冬菇）、干制毛头鬼伞（鸡腿菇）、干制猴头菇、干制鹿茸菇、干制白灵侧耳（白灵菇）、干制平菇、干制茶树菇、干制黄金菇、干制杏鲍菇、干制滑菇、干制真姬菇、干制鲍鱼侧耳（鲍鱼菇）、干制口蘑、干制牛肝菌、干制羊肚菌、干制块菌、干制鸡油菌、干制绣球菌、干制牛舌菌、干制鸡枞菌、干制榛蘑、干制亚侧耳（元蘑）、干制金顶侧耳、干制竹荪、干制灰树花、干制黑木耳、干制毛木耳、干制金耳、干制银耳、干制姬松茸、干制松茸（松开蘑）、干制蛹虫草（虫草花）、干制茯苓、干制黑松露、鹿茸菌、海鲜菇、花菇、白背木耳、云耳]中的几种为辅料，经过挑选、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等主要工艺制成的非即食风味汤料。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、罂粟、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢蘭、花椒、姜、月桂叶应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 党参、肉苁蓉（荒漠）、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、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。
- 2.1.4 小茴、山药、马齿苋、藿香、牛大力、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、桃胶、沙棘、芡实、麦芽、昆布、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞、梔子、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、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、雍白、覆盆子、薷香、牛蒡根、红枣、薏仁米、菊花、芝麻、阿胶、鸡内金、黑枸杞、当归应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.5 牛蒡根应符合国卫食品函〔2013〕83 号公告的规定。
- 2.1.6 显脉旋覆花应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.7 人参（人工种植 5 年）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.8 红参应符合 GB/T 22538 的规定。
- 2.1.9 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.10 枇杷叶应符合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。
- 2.1.11 乌药叶、辣木叶应符合卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.12 核桃仁、腰果、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 谷物、黑豆、黄豆、花生、红豆、斑马豆、花豆、青豌豆、荷包豆、刀豆、白扁豆、大豆、赤小豆、鹰嘴豆、绿豆、燕麦、小米、应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 海底椰、黄花菜、木瓜丝、莴笋干、雪梨干、果蔬干制品、无花果、甘蔗干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.14 藻类干制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.15 腐竹应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.16 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 松花粉应符合卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.18 玫瑰花（重瓣红玫瑰 Rose rugosa cv. plena）卫生部公告 2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.19 燕窝应符合 QB/T 5916 的规定。
- 2.1.20 五指毛桃应符合国卫办食品函〔2014〕205 号的规定。
- 2.1.21 干制水产应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.22 干制食用菌应符合 GB 7096 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	检测方法
性状	固态	
色泽	具有原料物质应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类型器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水
气味	具有原料物质应有的气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	漱口,品其滋味。

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	检测方法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
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 1: *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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

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

H N

QB

编制说明

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、罂粟、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或多种为主要原料，添加党参、肉苁蓉（荒漠）、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、当归、小茴、山药、马齿苋、藿香、牛大力、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、桃胶、沙棘、芡实、麦芽、昆布、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞、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、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、雍白、覆盆子、薷香、牛蒡根、月桂叶、显脉旋覆花（小黑药）、人参（人工种植5年）、红参（人工种植5年）、玛咖粉、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、红枣、海底椰、黑豆、薏仁米、黄花菜、黄豆、花生、红豆、斑马豆、核桃仁、花豆、黑枸杞、木瓜丝、莴笋干、青豌豆、腐竹、雪梨干、腰果、荷包豆、果蔬干制品、藻类干制品、谷物、食糖、松花粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰 Rose rugosa cv. plena）、菊花、芝麻、刀豆、白扁豆、大豆、赤小豆、鹰嘴豆、阿胶、鸡内金、燕窝、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、绿豆、燕麦、五指毛桃、玉米须、无花果、甘蔗干、小米、蜜枣、食用盐、干制水产（干海参、蛤蜊干、牡蛎干、鱿鱼干、墨鱼干、干贝、虾米、干鲍鱼、干鲨鱼翅、干制对虾、海螺干、干鱼鳔、海蜇干、海水贝、蟹干、蛏干、鱼干、鳕鱼骨、鲨鱼骨、响螺片）、干制食用菌[干制双孢蘑菇、干制香菇、干制草菇、干制金针菇（冬菇）、干制毛头鬼伞（鸡腿菇）、干制猴头菇、干制鹿茸菇、干制白灵侧耳（白灵菇）、干制平菇、干制茶树菇、干制黄金菇、干制杏鲍菇、干制滑菇、干制真姬菇、干制鲍鱼侧耳（鲍鱼菇）、干制口蘑、干制牛肝菌、干制羊肚菌、干制块菌、干制鸡油菌、干制绣球菌、干制牛舌菌、干制鸡枞菌、干制榛蘑、干制亚侧耳（元蘑）、干制金顶侧耳、干制竹荪、干制灰树花、干制黑木耳、干制毛木耳、干制金耳、干制银耳、干制姬松茸、干制松茸（松开蘑）、干制蛹虫草（虫草花）、干制茯苓、干制黑松露、鹿茸菌、海鲜菇、花菇、白背木耳、云耳]中的几种为辅料，经过挑选、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等主要工艺制成的非即食风味汤料。

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。