



410812S-2025



河南菱知星调味品有限公司企业标准

Q/HLT 0005S-2025

炖卤料（复配香辛料）

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

河南菱知星调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南菱知星调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：燕宝松。

H N

Q B

炖卤料（复配香辛料）

1 范围

本标准规定了炖卤料（复配香辛料）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、蒔萝中几种）为主要原料，添加或不添加橘皮、香橼、桂圆、白芷、白果、甘草、木瓜、山楂、红枣、枸杞、山药、人参（人工种植5年以下）中的一种或几种，经预处理、配料、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食炖卤料（复配香辛料）。

根据添加原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 橘皮、香橼、桂圆、白芷、白果、甘草、木瓜、山楂、红枣、枸杞、山药应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

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 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 100g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、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	
气 、 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, g/100g	≤ 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

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：*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

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；新食品原料的使用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。

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、茺蓂中几种）为主要原料，添加或不添加橘皮、香橼、桂圆、白芷、白果、甘草、木瓜、山楂、红枣、枸杞、山药、人参（人工种植5年以下）中的一种或几种，经预处理、配料、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食炖卤料（复配香辛料）。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，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。

河南菱知星调味品有限公司

Q B