



411645S-2025



河南同慎德生物科技有限公司企业标准

Q/HTSD 0002S-2025

炖卤料（固态复合调味品）

2025-05-29 发布

2025-05-29 实施

河南同慎德生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南同慎德生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：包龙举。

H N
Q B

炖卤料（固态复合调味品）

1 范围

本标准规定了炖卤料（固态复合调味品）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、山柰、西红花、草果、姜黄、荜拨、茺蔚、豆蔻、百里香、多香果、丁香、生姜、白芝麻、干姜中的几种）为主要原料，添加或不添加八角茴香、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、肉豆蔻、肉桂、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（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、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、黑桑椹、红枣、红豆、花生、红糖、椰枣、陈皮、五指毛桃、炒薏米、蜜枣、雪梨干、银耳、无花果、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（固态复合调味品）。

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 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、肉豆蔻、肉桂、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、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、黑豆、黑桑椹、红枣、红豆、陈皮、炒薏米、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 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 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.14 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.15 茉莉花应符合 NY/T 1506 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
灰分，g/100g ≤	10	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；新食品原料和食药物质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。

Q B

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、山奈、西红花、草果、姜黄、荜拔、蒔萝、豆蔻、百里香、多香果、丁香、生姜、白芝麻、干姜中的几种）为主要原料，添加或不添加八角茴香、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、肉豆蔻、肉桂、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（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、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、黑桑椹、红枣、红豆、花生、红糖、椰枣、陈皮、五指毛桃、炒薏米、蜜枣、雪梨干、银耳、无花果、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（固态复合调味品）。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。

河南同慎德生物科技有限公司