



412558S-2025

河南楚园食品有限公司企业标准

Q/HCS 0003S-2025

固态复合调味料

2025-08-26 发布

2025-08-26 实施

河南楚园食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南楚园食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南楚园食品有限公司。

本标准主要起草人：芦胜男、吴世飞。

H N

Q B

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。

本标准适用于以香辛料或香辛料粉【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、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、孜然（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、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、干姜中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、银耳、猴头菇、茶树菇、蛹虫草（虫草花）、鸡油菌、香菇、紫苏籽、罗汉果、芝麻、花生、黄豆、干贝、虾皮、陈皮、山楂、白芷、藿香、香菜籽、栀子、山药（淮山药）、玉竹、牛蒡根、葛根、莲子（白莲子、红莲子）、芡实、薏米、杏仁、腰果、核桃仁、蜜枣、花胶、阿胶、茯苓、黄精、桂圆（桂圆肉）、干制鲍鱼仔、响螺片（长辛螺）、墨鱼干、瑶柱、海底椰、黄豆、黑豆、白扁豆、人参（人工种植，五年及五年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参（花旗参）、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、苦丁茶（木犀科粗壮女贞、冬青科）、酸角、枇杷叶、五指毛桃中的一种或几种，经预处理（挑拣、粉碎）或不经预处理、调配、混合搅拌或混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

产品根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 香辛料、香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.2 桂圆（桂圆肉）应符合GB 16325的规定。

2.1.3 紫苏籽、罗汉果、陈皮、山楂、白芷、藿香、香菜籽、栀子、山药（淮山药）、玉竹、牛蒡根、葛根、莲子（白莲子、红莲子）、芡实、薏米、阿胶、茯苓、黄精应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.4 芝麻、花生、杏仁、腰果、核桃仁应符合GB 19300的规定。

2.1.5 蜜枣应符合GB 14884的规定。

2.1.6 花胶、干制鲍鱼仔、响螺片（长辛螺）、墨鱼干、瑶柱应符合GB 10136的规定。

2.1.7 海底椰应干净、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.8 黄豆、黑豆、白扁豆应符合GB 2715的规定。

2.1.9、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 国家市场监督管理总局《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）的规定。

2.1.10地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》(2024年 第4号)的规定。

2.1.11 枇杷叶应符合原国家计委生育委员会《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。

2.1.12人参(人工种植,五年及五年以下)应符合原卫生部公告(2012 年第 17 号)的规定。

2.1.13苦丁茶(木犀科粗壮女贞、冬青科)应符合原国家卫生和计划生育委员会《关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复》(卫计生函〔2013〕86号)和原卫生部《关于同意木犀科粗壮女贞苦丁茶为普通食品的批复》(卫监督函〔2011〕428号)的规定。

2.1.16酸角应符合卫生部《关于调整“酸角”作为普通食品原料使用问题的批复》(卫监督函〔2008〕318号)的规定。

2.1.17 银耳、猴头菇、茶树菇、鸡油菌、香菇应符合GB 7096的规定。

2.1.18五指毛桃应符合国卫办食品函〔2014〕205 号的规定。

2.1.19蛹虫草(虫草花)应符合原卫计委公告(2014年第10号)的规定。

2.1.20食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461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	粉状或颗粒状	从样品中取出适量,倒入一洁净的白瓷盘中,在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有鲜美的气滋味,口感和顺,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	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4
食用盐(以 NaCl 计), g/100g (仅适用于添加食用盐的产品)	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

甲基汞 ^a （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注：带*严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用于添加花胶、干制鲍鱼仔、响螺片（长辛螺）、墨鱼干、瑶柱的产品。			

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规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合GB 14881的要求。

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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定，食药物质及新资源食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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。

QB

编制说明

本标准适用于以香辛料或香辛料粉【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、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、孜然（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、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、干姜中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、银耳、猴头菇、茶树菇、蛹虫草（虫草花）、鸡油菌、香菇、紫苏籽、罗汉果、芝麻、花生、黄豆、干贝、虾皮、陈皮、山楂、白芷、藿香、香菜籽、栀子、山药（淮山药）、玉竹、牛蒡根、葛根、莲子（白莲子、红莲子）、芡实、薏米、杏仁、腰果、核桃仁、蜜枣、花胶、阿胶、茯苓、黄精、桂圆（桂圆肉）、干制鲍鱼仔、响螺片（长辛螺）、墨鱼干、瑶柱、海底椰、黄豆、黑豆、白扁豆、人参（人工种植，五年及五年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参（花旗参）、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、苦丁茶（木犀科粗壮女贞、冬青科）、酸角、枇杷叶、五指毛桃中的一种或几种，经预处理（挑拣、粉碎）或不经预处理、调配、混合搅拌或混合、包装加工而成的包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，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，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。

河南楚园食品有限公司