



411705S-2026



河南茗草济大健康科技有限公司企业标准

Q/HMCJ 0001S-2026

固态调味料

2026-06-22 发布

2026-06-22 实施

河南茗草济大健康科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南茗草济大健康科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘小锁。

H N
Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料（高良姜、蒜、砂仁、芹菜、杨桃、肉桂、小茴香、甘草、八角茴香、姜黄、芒果、薄荷、肉豆蔻、丁香、香椿、胡麻、芝麻、花椒、姜、菖蒲、孜然、洋葱、大葱、小葱、韭葱、姜丝、豆蔻、香豆蔻、草果、茛苳/土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、胡椒、石榴、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、百里香、香旱芹、葫芦巴、香莢兰中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加药食同源物质【乌梢蛇、蝮蛇、当归、天冬、麦冬、地黄、化橘红、山药、香薷、杜仲叶、山茱萸、天麻、灵芝、黄芪、西洋参、铁皮石斛、肉苁蓉（荒漠）、党参、代代花、刀豆、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、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、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、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、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、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、白茅根（鲜白茅根、白茅根干）、芦根（干/鲜）、橘皮（陈皮）、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香中的一种或几种】、水果干制品【（干、片、粒）（李子、桃果、无花果、马蹄、椰子、椰子果肉、黑莓、金桔、雪梨、凤梨、杨梅、西梅、蔓越莓、樱桃、桔子、提子、圣女果、哈密瓜、杏、蜜桃、苹果、桃子、蓝莓、橙子、柚子、金橄榄、莲雾、椰色果、菠萝、人参果、荔枝、山竹果、西瓜、香蕉、火龙果、甜瓜、梨子、柑橘、番石榴、葡萄、葡萄柚、枇杷果、柿子、红枣、青梅、猕猴桃、柑橘、桔橙、蓝靛果、冻干柠檬、冻干苹果、冻干木瓜、冻干草莓、冻干梨、柠檬、黑加仑、竹蔗中的一种或几种）】、蔬菜干制品【(粒、块、片、干)黄花菜、白菜、黄秋葵、冬瓜、罗风紫薯、香芋、南瓜、莴笋、胡萝卜、蚕豆、春笋干、冬笋、番茄、番薯叶、佛手瓜、干笋、黄瓜干、豇豆、韭菜、韭菜花、蕨菜、莲藕、菱角、芦笋、萝卜干、芥菜、丝瓜、豌豆、西葫芦、榆钱、芸豆、竹笋、紫甘蓝、苦瓜片、白子菜、红萝卜、紫薯干、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干、莴笋干、红萝卜干、苦瓜中的一种或几种】、食用菌干制品【双孢蘑菇、香菇、草菇、金针菇、鸡腿菇、猴头菇、凤尾菇、白灵菇、平菇、茶树菇、金顶蘑（黄金菇）、杏鲍菇、滑菇、真姬菇、松口蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、绣球菌、牛舌菌、鸡枞菌、榛蘑、元蘑、金顶蘑、竹荪、灰树花、黑木耳、毛木耳、金耳（黄金银耳）、银耳、姬松茸（巴西蘑菇）、蛹虫草、黑松露、花菇、白背木耳中的一种或几种】、坚果和籽类(板栗、花生仁、核桃仁、腰果仁、霹雳果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、南瓜子、西瓜籽、开心果、榛子仁、巴旦木、沙漠果中的一种或几种)、干制豆类(绿豆、黄豆、黑豆、扁红豆、白芸豆、红豆、红小豆、眉豆、鹰嘴豆、荷兰豆中的一种或几种)、薯类(片、粒)[甘薯、雪莲果、葛根、魔芋、山药、菊芋、紫薯、红薯、马铃薯、芋头中的一种或

几种)、黑米、糙米、大米(糯米、籼米、粳米、粘糯米、梗糯米中的一种或几种)、稷米、青稞、圆苞车前子壳、奇亚籽、沙棘叶、辣木叶、天贝、大麦、红米、荞麦、人参(人工种植五年以内)、杜仲雄花、牛蒡根、五指毛桃、玉米须、平卧菊三七、大麦苗、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、裸藻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、蛹虫草(北虫草)、丹凤牡丹花、蚕蛹、雨生红球藻、茶树花、金花茶、枇杷叶、菊粉、针叶樱桃果、蛋白核小球藻、梨果仙人掌、可食用花卉[菊花(毫菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊)、茉莉花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、桂花中的一种或几种]、玛咖粉、雪莲培养物、玫瑰茄、食用盐、味精、食糖(绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖、冰糖、白砂糖、黑糖中的一种或几种)、食用淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、五香粉、咖喱粉中的一种或几种,经原料前处理、配料或不配料、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装等工艺生产的固态调味料。

根据原料不同,分为香辛料(粉)(单一型)、复合香辛料(粉)、烧烤料、蘸料、复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 高良姜、蒜、砂仁、芹菜、杨桃、肉桂、小茴香、甘草、八角茴香、姜黄、芒果、薄荷、肉豆蔻、丁香、香椿、胡麻、芝麻、花椒、姜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、姜丝、豆蔻、香豆蔻、草果、茱萸/土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、刺柏、山奈、木姜子、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、胡椒、石榴、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、百里香、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、孜然应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.7 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.8 五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 柠檬应符合 GB/T 29370 和 GB 2762、GB 2763 水果项下要求的规定。

2.1.11 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公告 2023 年第 9 号)的规定。

2.1.12 黑米、青稞、干制豆类(绿豆、黄豆、黑豆、扁红豆、白芸豆、红豆、红小豆、眉豆、鹰嘴豆、荷兰豆)、大米(糯米、籼米、粳米、粘糯米、梗糯米)、薯类(片、粒)【甘薯、雪莲果、葛根、

魔芋、山药、菊芋、紫薯、红薯、马铃薯、芋头】、糙米、大麦、红米、荞麦应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.13 乌梢蛇、蝮蛇、当归、天冬、麦冬、化橘红、山药、香薷、代代花、刀豆、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、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、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、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、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、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、白茅根(鲜白茅根、白茅根干)、芦根(干/鲜)、橘皮(陈皮)、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、菊花(亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊)、槐米应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.14 人参(人工种植五年以下)应符合关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(卫生部公告 2012 年第 17 号)的规定。
- 2.1.15 五指毛桃应符合国家卫生计生委办公厅《关于五指毛桃有关问题的复函(国卫办食品函(2014) 205 号)》的规定。
- 2.1.16 地黄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。
- 2.1.17 枇杷叶应符合原卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.18 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合(原卫生部公告 2010 年第 3 号)的规定。
- 2.1.19 牛蒡根应符合国家卫生计生委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复(2013 年第 83 号)》。
- 2.1.20 魔芋、蚕蛹、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、玫瑰茄应符合(原卫生部 2004 年第 17 号公告)的规定。
- 2.1.21 油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.22 菊粉应符合(原卫生部 2009 年第 5 号公告)的规定。
- 2.1.23 玛咖粉应符合(原卫生部 2011 年第 13 号公告)的规定。
- 2.1.24 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.25 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.26 蛋白核小球藻、辣木叶、梨果仙人掌(*Opuntia ficus-indica*(Linn.) Mill 米邦塔品种)应符合国家卫生计生委(原国家卫生部)《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告(2012 年第 19 号)》的规定。
- 2.1.27 玉米须应符合国家卫生计生委(原国家卫生部)《关于玉米须有关问题的批复(2012 年第 306 号)》的规定。

- 2.1.28 水果干制品（干、片、粒）【李子、桃果、无花果、马蹄、椰子、椰子果肉、黑莓、金桔、雪梨、凤梨、杨梅、西梅、蔓越莓、樱桃、桔子、提子、圣女果、哈密瓜、杏、蜜桃、苹果、桃、蓝莓、橙子、柚子、金榄果、莲雾、椰色果、菠萝、人参果、荔枝、山竹果、西瓜、香蕉、火龙果、甜瓜、梨子、柑橘、番石榴、葡萄、葡萄柚、枇杷果、柿子、红枣、青梅、猕猴桃、柑橘、桔橙、蓝靛果、冻干柠檬、冻干苹果、冻干木瓜、冻干草莓、冻干梨、柠檬、黑加仑、竹蔗等】应符合 GB 16325 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.29 板栗、花生仁、核桃仁、腰果仁、霹雳果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、南瓜子、开心果、榛子仁、巴旦木、沙漠果、西瓜籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 蔬菜干制品（粒、块、片、干）【黄花菜、白菜、黄秋葵、冬瓜、胡萝卜、紫薯干、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干、莴笋干、红萝卜干、蚕豆、春笋干、冬笋、番茄、红萝卜、番薯叶、佛手瓜、干笋、黄瓜干、豇豆、韭菜、韭菜花、蕨菜、南瓜、莴笋、莲藕、菱角、芦笋、萝卜干、芥菜、丝瓜、豌豆、西葫芦、榆钱、香芋、芸豆、竹笋、紫甘蓝、苦瓜片、罗风紫薯、苦瓜、白子菜】应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.31 食用菌干制品【双孢蘑菇、香菇、草菇、金针菇、鸡腿菇、猴头菇、凤尾菇、白灵菇、平菇、茶树菇、金顶蘑（黄金菇）、杏鲍菇、滑菇、真姬菇、松口蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、绣球菌、牛舌菌、鸡枞菌、榛蘑、元蘑、金顶蘑、竹荪、灰树花、黑木耳、毛木耳、金耳（黄金银耳）、银耳、姬松茸（巴西蘑菇）、蛹虫草、黑松露、花菇、白背木耳】应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖、冰糖、白砂糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 雪莲培养物、金花茶、针叶樱桃果应符合国家卫生计生委（原国家卫生部）《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）》的规定。
- 2.1.34 茶树花应符合国家卫生计生委（原国家卫生部）《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（2013 年第 1 号）》的规定。
- 2.1.35 圆苞车前子壳、蛹虫草（北虫草）、奇亚籽应符合国家卫生计生委（原国家卫生部）《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）》的规定。
- 2.1.36 裸藻、丹凤牡丹花应符合国家卫生计生委《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年第 10 号）》的规定。
- 2.1.37 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.38 大麦苗、平卧菊三七应符合（原卫生部 2012 年第 8 号公告）的规定。
- 2.1.39 稷米应符合 GB/T 13358 的规定。
- 2.1.40 沙棘叶、天贝应符合国家原卫生部《关于批准沙棘叶、天贝作为普通食品的公告（2013 年第 7 号）》的规定。
- 2.1.41 杜仲雄花应符合国家卫生计生委《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 6 号）》的规定。

2.1.42 雨生红球藻应符合卫生部《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告(卫生部第 17 号公告)》的规定。

2.1.43 茉莉花、桂花应符合 NY/T 1506 绿色食品食用花卉的规定。

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	具有产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、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	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味，无异嗅	
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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 15.0 (仅限于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮(以N计), g/100g	≥ 0.4	GB 5009.5
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
无机砷(以As计) ^a , mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 无机砷可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。 b 仅适用于添加山楂、苹果、冻干苹果的产品检验。		

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量	检验方法
-----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注：a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。					

2.5 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。

2.6 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,真菌毒素限量应符合 GB 2761;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定;兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定,食药物质和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、食用盐、总灰分、酸不溶性灰分、即食产品还需要增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料（高良姜、蒜、砂仁、芹菜、杨桃、肉桂、小茴香、甘草、八角茴香、姜黄、芒果、薄荷、肉豆蔻、丁香、香椿、胡麻、芝麻、花椒、姜、菖蒲、孜然、洋葱、大葱、小葱、韭葱、姜丝、豆蔻、香豆蔻、草果、茛苳/土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、胡椒、石榴、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、百里香、香旱芹、葫芦巴、香莢兰中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加药食同源物质【乌梢蛇、蝮蛇、当归、天冬、麦冬、地黄、化橘红、山药、香薷、杜仲叶、山茱萸、天麻、灵芝、黄芪、西洋参、铁皮石斛、肉苁蓉（荒漠）、党参、代代花、刀豆、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、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、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、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、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、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、白茅根（鲜白茅根、白茅根干）、芦根（干/鲜）、橘皮（陈皮）、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香中的一种或几种）、水果干制品【（干、片、粒）（李子、桃果、无花果、马蹄、椰子、椰子果肉、黑莓、金桔、雪梨、凤梨、杨梅、西梅、蔓越莓、樱桃、桔子、提子、圣女果、哈密瓜、杏、蜜桃、苹果、桃子、蓝莓、橙子、柚子、金橄榄、莲雾、椰色果、菠萝、人参果、荔枝、山竹果、西瓜、香蕉、火龙果、甜瓜、梨子、柑橘、番石榴、葡萄、葡萄柚、枇杷果、柿子、红枣、青梅、猕猴桃、柑橘、桔橙、蓝靛果、冻干柠檬、冻干苹果、冻干木瓜、冻干草莓、冻干梨、柠檬、黑加仑、竹蔗中的一种或几种）、蔬菜干制品【（粒、块、片、干）】（黄花菜、白菜、黄秋葵、冬瓜、罗风紫薯、香芋、南瓜、莴笋、胡萝卜、蚕豆、春笋干、冬笋、番茄、番薯叶、佛手瓜、干笋、黄瓜干、豇豆、韭菜、韭菜花、蕨菜、莲藕、菱角、芦笋、萝卜干、芥菜、丝瓜、豌豆、西葫芦、榆钱、芸豆、竹笋、紫甘蓝、苦瓜片、白子菜、红萝卜、紫薯干、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干、莴笋干、红萝卜干、苦瓜中的一种或几种）、食用菌干制品【双孢蘑菇、香菇、草菇、金针菇、鸡腿菇、猴头菇、凤尾菇、白灵菇、平菇、茶树菇、金顶蘑（黄金菇）、杏鲍菇、滑菇、真姬菇、松口蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、绣球菌、牛舌菌、鸡枞菌、榛蘑、元蘑、金顶蘑、竹荪、灰树花、黑木耳、毛木耳、金耳（黄金银耳）、银耳、姬松茸（巴西蘑菇）、蛹虫草、黑松露、花菇、白背木耳中的一种或几种）、坚果和籽类（板栗、花生仁、核桃仁、腰果仁、霹雳果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、南瓜子、西瓜籽、开心果、榛子仁、巴旦木、沙漠果中的一种或几种）、干制豆类（绿豆、黄豆、黑豆、扁红豆、白芸豆、红豆、红小豆、眉豆、鹰嘴豆、荷兰豆中的一种或几种）、薯类（片、粒）（甘薯、雪莲果、葛根、魔芋、山药、菊芋、紫薯、红薯、马铃薯、芋头中的一种或几种）、黑米、糙米、大米（糯米、粳米、粳米、粳糯米、梗糯米中的一种或几种）、稷米、青稞、圆苞车前子壳、奇亚籽、沙棘叶、辣木叶、天贝、大麦、红米、荞麦、人参（人工种植五年以内）、杜仲雄花、

牛蒡根、五指毛桃、玉米须、平卧菊三七、大麦苗、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、裸藻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、蛹虫草(北虫草)、丹凤牡丹花、蚕蛹、雨生红球藻、茶树花、金花茶、枇杷叶、菊粉、针叶樱桃果、蛋白核小球藻、梨果仙人掌、可食用花卉【菊花(毫菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊)、茉莉花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、桂花中的一种或几种】、玛咖粉、雪莲培养物、玫瑰茄、食用盐、味精、食糖〔绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖、冰糖、白砂糖、黑糖中的一种或几种〕、食用淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、五香粉、咖喱粉中的一种或几种，经原料前处理、配料或不配料、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装等工艺生产的固态调味料。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/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》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。

河南茗草济大健康科技有限公司