



416903S-2020



卫辉市曹阿姨食品有限责任公司企业标准

Q/WCS 0001S-2020

半固态复合调味料

2020-12-02 发布

2020-12-02 实施

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准由卫辉市曹阿姨食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹丁可。

本标准自发布之日起替代 Q/WCS 0001S-2020(备案号：416272S-2020，2020-09-12 发布实施)。

H N

Q B

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、香辛料（辣椒、黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、香叶、草果、丁香、八角、花椒、青花椒、桂皮、孜然、百里香、砂仁、甘草、藤椒、荜拔、豆蔻、肉豆蔻、圆叶当归、高良姜、多香果、香豆蔻、阴香、香椿、葱、蒜、姜、洋葱、芫荽、小香葱中的一种或几种，经粉碎或不粉碎）、芥末、咖喱粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用猪油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、花生油、棕榈油、芝麻油、胡椒油、花椒油、辣椒油、蚝油、白砂糖、酿造酱油、食醋、鸡精调味料、蜂蜜、调味料酒、冰糖、香糟卤（水、大米、小麦、黄酒、食用盐、白砂糖、香辛料、味精、呈味核苷酸二钠）、辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、香辛料、食醋、辣椒油树脂、黄原胶、食用香精、山梨酸钾、苯甲酸钠）、南乳汁（腐乳、米酒、食用盐、白砂糖、味精、植物油、红曲米、三氯蔗糖、脱氢乙酸钠、黄原胶）、辣酱油（水、白砂糖、食用盐、香辛料、辣椒干、番茄酱、黄芥子、橘皮、栀子、玉竹、冰醋酸、焦糖色）、美极鲜（水、食用盐、白砂糖、味精、呈味核苷酸二钠、焦糖色、冰乙酸、黄原胶、山梨酸钾、吐温 80、小麦面筋、小麦、食用香精、葡萄糖）、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、五香粉（月桂叶、桂皮、八角、小茴香、陈皮、花椒）、臭豆腐、豆腐乳、奶酪、鲍鱼汁（干贝提取物、淀粉糖、白砂糖、水、蚝油、酿造酱油、乙酰化双淀粉乙二酸酯、食品用香精、食用盐、鲍鱼提取物、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠）、糍粑辣椒（辣椒、姜、蒜、料酒、食用盐）、鸡汁（水、食用盐、鸡肉提取物、鸡肉膏、白砂糖）、黑胡椒汁（水、黑胡椒、大蒜、番茄酱、大豆油、味精、香辛料、食用香精、酱油、果葡糖浆、食用盐、变性淀粉、焦糖色、乳酸、冰醋酸、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖）、鸡粉调味料、豆豉、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒酱、番茄酱、西瓜酱、海鲜酱（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、大蒜、食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、黑椒酱、韭花酱、甜面酱、蓝莓酱、芝麻酱、食用菌（香菇、平菇、金针菇、美味牛肝菌、茶树菇、松茸、杏鲍菇、草菇、滑子菇、姬松茸、口蘑、白灵菇、黑木耳、猴头菇、银耳、鸡腿菇、羊肚菌、鸡油菌、花菇中的一种或几种）、牛肉粉调味料、白酒、黄酒、米酒（醪糟）、啤酒、清酒、葡萄酒、芝麻、黑芝麻、食用葡萄糖、麦芽糖、泡椒、酱腌菜（酸豆角、酸白菜、酸萝卜、酸萝卜叶、腌制辣椒中的一种或几种）、豆干中的几种为主要原料，辅以或不辅以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）驴肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鹅肉、虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁）、鱿鱼、海参、蟹肉、蟹黄、可食用鱼籽、

可食用鱼干、干贝、味精、呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、酵母抽提物、蛋黄粉、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、大枣、枸杞、桂圆、白果、白芷、杭白菊花、陈皮、蒲公英、栀子、藿香、决明子、罗汉果、山药、柠檬干、山楂、人参（人工种植五年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、榧子、桂花、番茄、红薯粉条、小麦面筋（素肠）、胡萝卜、芹菜、芦笋、竹笋、青椒、菜椒、西瓜、土豆、红薯、南瓜、菠菜、青花菜、黄花菜、蓝莓、韭菜、韭花、苹果、梨、桃、哈密瓜、甜瓜、无花果、板栗、榛子、腰果、莲子、杏仁、开心果仁、葵花籽仁、松子仁、巴旦木仁、扁桃仁、蚕豆、黄豆、小米、葡萄干、花生、核桃仁、乳清粉、乳清蛋白粉、浓缩苹果汁、乳粉、葛根粉、黄原胶、卡拉胶、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、果葡糖浆、红曲米、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色、食品用香精（肉味香精、猪味香精、鸡味香精、牛味香精、香菇香精、番茄香精、鱼味香精中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠、辣椒油树脂中的一种或几种，经配料、炒制混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据产品配料不同分为不同种类：炸酱面酱、香菇牛肉酱、香辣牛肉酱、小米辣椒酱、剁椒鱼头酱、酱椒豆豉酱、鸡肉辣酱、鱼丁辣椒酱、黑椒牛肉酱、黑椒鸡柳酱、山菇鲜椒酱、山药鲜椒酱、油泼辣子、油辣椒、香菇酱、杏鲍菇酱、金针菇酱、茶树菇酱、拌饭酱、蒜蓉辣椒酱、红油剁椒酱、酸豆角酱、鲜椒山笋酱、辣椒调味酱、鲜椒莴笋酱、玫瑰花酱、桂花酱、番茄味调味酱、番茄沙司调味酱、黑胡椒酱、蒜蓉酱、蒲公英辣椒酱、香椿酱、香椿辣椒酱、鸡肉酱、牛肉酱、腰果辣椒酱、五仁酱、烧椒酱、蛋黄调味酱、青椒酱、香菇鸡肉酱、油辣子、辣椒风味酱、清油火锅底料、麻辣火锅底料、菌汤火锅底料、番茄火锅底料、复合风味火锅底料、鱼香调味酱、宫保鸡丁调味酱、麻辣调味酱、红烧调味酱、京酱肉调味酱、糖醋调味酱、茄汁面料理酱、烩面料理酱、凉菜伴侣调味酱、蒜蓉辣酱、火锅蘸酱、香馍牛肉酱、日式照烧酱、番茄调味酱、蜜汁叉烧酱、黑胡椒酱、烤肉酱、香辣酱、甜辣酱、咖喱酱、川香酱、琥珀风味酱、韭花风味酱、红汤黄鱼酱、文火牛排酱、风味鱼酱、臭豆酱、原味番茄酱、香干酱、蟹黄酱、鱼籽酱、虾酱、鱿鱼酱、驴肉酱、鸭肉酱、鹅肉酱、蘑菇酱、复合风味酱。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 香辛料（辣椒、黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、香叶、草果、丁香、八角、肉蔻、

花椒、青花椒、桂皮、孜然、百里香、砂仁、甘草、藤椒、荜拔、豆蔻、肉豆蔻、圆叶当归、高良姜、多香果、香豆蔻、阴香、香椿、葱、蒜、姜、洋葱、芫荽、小香葱)应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.4 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.5 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.6 食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 胡椒油、花椒油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 香糟卤、辣鲜露、南乳汁、辣酱油、美极鲜、十三香、五香粉、鲍鱼汁、糍粑辣椒、鸡汁、黑胡椒汁、海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 臭豆腐应符合 SB/T 10527 的规定。
- 2.1.26 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.27 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.28 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.30 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 豆瓣酱、辣椒酱、西瓜酱、黑椒酱、韭花酱、蓝莓酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.32 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.34 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.35 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.36 食用菌（香菇、平菇、金针菇、美味牛肝菌、茶树菇、松茸、杏鲍菇、草菇、滑子菇、姬松茸、口蘑、白灵菇、黑木耳、猴头菇、银耳、鸡腿菇、羊肚菌、灰树花、鸡油菌、花菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.37 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.39 黄酒、米酒（醪糟）、啤酒、清酒、葡萄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.40 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）驴肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鹅肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.42 虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁）、鱿鱼、海参、蟹肉、蟹黄、可食用鱼籽、可食用鱼干、干贝、鲜贝应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.43 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.45 泡椒应符合 DB52/T 981 的规定。
- 2.1.46 酱腌菜（酸豆角、酸白菜、酸萝卜、酸萝卜叶、腌制辣椒）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.47 豆干应符合 DB5205/T 6 的规定。
- 2.1.48 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.49 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.53 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.54 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.55 蛋黄粉、鸡蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.56 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.57 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.58 红薯淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.59 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.60 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.61 大枣、枸杞、桂圆、白果、白芷、陈皮、蒲公英、栀子、藿香、决明子、罗汉果、山药、山楂、榧子应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.62 柠檬干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.63 人参（人工种植五年以下）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.64 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原国家卫生部 2010 年 3 号公告的规定。
- 2.1.65 桂花应符合 GH/T 1117 的规定。
- 2.1.66 番茄应符合 NY/T 1517 的规定。
- 2.1.67 红薯粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.68 小麦面筋（素肠）应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.69 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.70 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.71 芦笋、竹笋、青椒、菜椒、西瓜、土豆、红薯、南瓜、菠菜、青花菜、黄花菜、蓝莓、韭菜、韭花、苹果、梨、桃、哈密瓜、甜瓜、无花果应清洁、无污染、无异味、无腐烂变质，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。
- 2.1.72 板栗、榛子、腰果、核桃、松仁、莲子、杏仁、开心果仁、葵花籽仁、松子仁、巴旦木仁、扁桃仁、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.73 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.74 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.75 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.76 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.77 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.78 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.79 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.80 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.81 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.82 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.83 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.84 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.85 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.86 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.87 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.88 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.89 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.90 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.91 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.92 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.93 食品用香精（肉味香精、猪味香精、鸡味香精、牛味香精、香菇香精、番茄香精、鱼味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.94 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.95 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.96 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.97 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.98 单辛酸甘油酯应符合 GB 1886.57 的规定。
- 2.1.99 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.100 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.101 杭白菊花应符合 GB/T 18862 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	半固态粘稠酱状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
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	

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	≤ 80	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25	GB 5009.44
总砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1 ^e	GB 5009.11
		0.5 ^f	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
镉 ^d （以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^d （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^b ，g/kg	≤	1.0	
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^b ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 指标不适合配料中使用发酵型配料（郫县豆瓣、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱等酿造酱）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、苹果酸、乳酸）的产品；

b 指标仅适于使用该添加剂的产品，同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

c 指标仅适于添加山楂、苹果、苹果制品的产品；

d 指标仅适用于添加虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁）、鱿鱼、海参、蟹肉、蟹黄、鱼籽、鱼干、干贝的产品。

e 指标仅适用于添加鱼籽、鱼干的产品。

f 指标仅适用于添加虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁）、鱿鱼、海参、蟹肉、蟹黄、干贝的产品。

g 除 e、f 之外的产品。

2.4 微生物限量

即食产品和水产调味品的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	10 ²	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	10000	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 指标仅适用于原料中添加虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁）、鱿鱼、海参、蟹肉、蟹黄、鱼籽、鱼干、干贝的产品。

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 食品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 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅适用于即食产品和水产调味品）和大肠菌群（仅适用于即食产品和水产调味品）。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、香辛料（辣椒、黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、香叶、草果、丁香、八角、花椒、青花椒、桂皮、孜然、百里香、砂仁、甘草、藤椒、荜拔、豆蔻、肉豆蔻、圆叶当归、高良姜、多香果、香豆蔻、阴香、香椿、葱、蒜、姜、洋葱、芫荽、小香葱中的一种或几种，经粉碎或不粉碎）、芥末、咖喱粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用猪油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、花生油、棕榈油、芝麻油、胡椒油、花椒油、辣椒油、蚝油、白砂糖、酿造酱油、食醋、鸡精调味料、蜂蜜、调味料酒、冰糖、香糟卤（水、大米、小麦、黄酒、食用盐、白砂糖、香辛料、味精、呈味核苷酸二钠）、辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、香辛料、食醋、辣椒油树脂、黄原胶、食用香精、山梨酸钾、苯甲酸钠）、南乳汁（腐乳、米酒、食用盐、白砂糖、味精、植物油、红曲米、三氯蔗糖、脱氢乙酸钠、黄原胶）、辣酱油（水、白砂糖、食用盐、香辛料、辣椒干、番茄酱、黄芥子、橘皮、栀子、玉竹、冰醋酸、焦糖色）、美极鲜（水、食用盐、白砂糖、味精、呈味核苷酸二钠、焦糖色、冰乙酸、黄原胶、山梨酸钾、吐温 80、小麦面筋、小麦、食用香精、葡萄糖）、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、五香粉（月桂叶、桂皮、八角、小茴香、陈皮、花椒）、臭豆腐、豆腐乳、奶酪、鲍鱼汁（干贝提取物、淀粉糖、白砂糖、水、蚝油、酿造酱油、乙酰化双淀粉乙二酸酯、食品用香精、食用盐、鲍鱼提取物、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠）、糍粑辣椒（辣椒、姜、蒜、料酒、食用盐）、鸡汁（水、食用盐、鸡肉提取物、鸡肉膏、白砂糖）、黑胡椒汁（水、黑胡椒、大蒜、番茄酱、大豆油、味精、香辛料、食用香精、酱油、果葡糖浆、食用盐、变性淀粉、焦糖色、乳酸、冰醋酸、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖）、鸡粉调味料、豆豉、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒酱、番茄酱、西瓜酱、海鲜酱（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、大蒜、食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、黑椒酱、韭花酱、甜面酱、蓝莓酱、芝麻酱、食用菌（香菇、平菇、金针菇、美味牛肝菌、茶树菇、松茸、杏鲍菇、草菇、滑子菇、姬松茸、口蘑、白灵菇、黑木耳、猴头菇、银耳、鸡腿菇、羊肚菌、鸡油菌、花菇中的一种或几种）、牛肉粉调味料、白酒、黄酒、米酒（醪糟）、啤酒、清酒、葡萄酒、芝麻、黑芝麻、食用葡萄糖、麦芽糖、泡椒、酱腌菜（酸豆角、酸白菜、酸萝卜、酸萝卜叶、腌制辣椒中的一种或几种）、豆干中的几种为主要原料，辅以或不辅以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）驴肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鹅肉、虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁）、鱿鱼、海参、蟹肉、蟹黄、可食用鱼籽、可食用鱼干、干贝、味精、呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、酵母抽提物、蛋黄粉、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉、红薯淀粉、马铃薯

淀粉、麦芽糊精、大枣、枸杞、桂圆、白果、白芷、杭白菊花、陈皮、蒲公英、栀子、藿香、决明子、罗汉果、山药、柠檬干、山楂、人参（人工种植五年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、榧子、桂花、番茄、红薯粉条、小麦面筋（素肠）、胡萝卜、芹菜、芦笋、竹笋、青椒、菜椒、西瓜、土豆、红薯、南瓜、菠菜、青花菜、黄花菜、蓝莓、韭菜、韭花、苹果、梨、桃、哈密瓜、甜瓜、无花果、板栗、榛子、腰果、莲子、杏仁、开心果仁、葵花籽仁、松子仁、巴旦木仁、扁桃仁、蚕豆、黄豆、小米、葡萄干、花生、核桃仁、乳清粉、乳清蛋白粉、浓缩苹果汁、乳粉、葛根粉、黄原胶、卡拉胶、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、果葡糖浆、红曲米、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色、食品用香精（肉味香精、猪味香精、鸡味香精、牛味香精、香菇香精、番茄香精、鱼味香精中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠、辣椒油树脂中的一种或几种，经配料、炒制混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

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。

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司

QB