



412925S-2021



仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-11-29 发布

2021-11-29 实施

仲景食品股份有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由仲景食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙伟、张永安、王元方、马翠丽。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZJSP 0002S-2020(备案号：416051S-2020, 2020-08-20 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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、发酵黄豆、蚝油、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、腐乳、酿造酱油、盐渍辣椒、芝麻酱、花生酱、白砂糖、味精、鸡精、料酒、酿造食醋、菇精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、小米辣、调味料酒、酵母抽提物、复合调味料(产品配料见附录 A)（鸡肉原汤、猪骨白汤、牛骨白汤、高汤、浓汤宝、水解植物蛋白复合调味料、鸡肉美味肽中的一种或多种）、辣椒、花椒、藤椒、青花椒、鲜花椒、生姜、葱（大葱、小葱中的一种或两种）、大蒜、姜、山奈、草果、丁香、砂仁、月桂叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、洋葱、豆蔻、甘草、荜拨、当归、香茅、高良姜、香豆蔻、香茅兰、芫荽籽、孜然中的两种或两种以上为原料，加入或不加入南瓜、胡萝卜、芹菜、菠菜、青花菜、香菇、牛肝菌、金针菇、真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）、双孢蘑菇、杏鲍菇、平菇、松茸、茶树菇、黑木耳、毛木耳、鸡蛋、蛋黄酱、土豆、鲜辣椒、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、泡小米辣）、食用动植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花生油、葵花籽油、猪油、牛油、鸡油中的一种或多种）、米酒、芝麻、花生、大豆、枸杞、怀菊花、红枣、芫荽、番茄、苹果、柠檬、浓缩苹果汁、柠檬浓缩汁、浓缩橙汁、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、葡萄糖、奶油、全脂乳粉、椰子粉、蜂蜜、白芷、陈皮、干贝、虾米、越桔、蓝莓、干紫菜、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、魔芋粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种）、生活饮用水、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、辣椒香精、海鲜味香精、麻辣香精、红葱香精、大蒜香精、花椒香精中的一种或多种）、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、辣椒红、姜黄、高粱红、甜菜红、栀子黄、栀子蓝、天然胡萝卜素、三氯蔗糖、吐温 80、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸、焦糖色、番茄红素、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、焦亚硫酸钠、辣椒油树脂、L-丙氨酸（增味剂）、磷酸、柠檬黄、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、脱氢乙酸、乙二胺四乙酸二钠、乳酸、乳酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、冰乙酸、甜菊糖苷、姜黄素、甘氨酸（增味剂）、维生素 E、抗坏血酸、β-胡萝卜素、赤藓红、萝卜红、甜菜红、蔗糖脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、果胶中的一种或多种，经预处理、配制、加工、杀菌或不杀菌、包装而制成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.4 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.8 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 盐渍辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 南瓜应符合 SB/T 10881 的规定。
- 2.1.14 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.15 菠菜应符合 NY/T 1985 的规定。
- 2.1.16 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.17 青花菜应符合 NY/T 941 的规定。
- 2.1.18 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.19 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 辣椒、小葱、姜、山奈、草果、丁香、砂仁、月桂叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、甘草、荜拔、当归、香茅、高良姜、香豆蔻、芫荽籽、香莢兰应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 猪油、牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.25 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 芝麻油 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定
- 2.1.28 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.29 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.30 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.31 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.33 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、辣椒香精、海鲜味香精、麻辣香精、红葱香精、大蒜香精、花椒香精）符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.40 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.41 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.42 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.45 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.46 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.47 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.48 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.49 酱腌菜（泡辣椒、泡姜、泡小米辣）应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.50 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.51 鸡肉应符合 NY/T 631 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.52 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.53 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.54 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.55 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.56 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.57 花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.58 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.59 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.60 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.61 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.62 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.63 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.64 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.65 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.66 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.67 猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。

- 2.1.68 发酵黄豆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.69 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.70 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.71 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.72 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.73 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.74 复合调味料（鸡肉原汤、猪骨白汤、牛骨白汤、高汤、浓汤宝、水解植物蛋白复合调味料、鸡肉美味肽）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.75 越桔应符合 DBS23/ 008 的规定。
- 2.1.76 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.77 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.78 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.79 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.80 鲜辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 2.1.81 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.82 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.83 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.84 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.85 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.86 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.87 小米辣应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.88 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.89 番茄应符合 SB/T 10574 的规定。
- 2.1.90 番茄红素应符合 GB1886.78 的规定。
- 2.1.91 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.92 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.93 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.94 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.95 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.96 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.97 柠檬浓缩汁应符合 GB 17235 的规定。
- 2.1.98 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.99 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

- 2.1.100 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.101 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.102 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.103 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.104 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.105 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.106 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.107 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.108 青花椒应符合 DB51/T708 的规定。
- 2.1.109 奶油应符合 GB 19464 的规定。
- 2.1.110 鲜花椒应符合 DBS50/003 的规定。
- 2.1.111 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.112 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.113 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.114 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。
- 2.1.115 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.116 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.117 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.118 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.119 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB28303 的规定。
- 2.1.120 5'-肌苷酸二钠应符合 GB1886.97 的规定。
- 2.1.121 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB1886.170 的规定。
- 2.1.122 冰乙酸应符合 GB1886.10 的规定。
- 2.1.123 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.124 芫荽应符合 DB62/T4098 的规定。
- 2.1.125 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.126 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.127 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.128 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.129 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.130 生姜应符合 GB/T30383 的规定。
- 2.1.131 甘氨酸应符合 GB25542 的规定。
- 2.1.132 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.133 牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.134 金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.135 真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）应符合 DB35/T574 和 GB7096 的规定。
- 2.1.136 双孢蘑菇应符合 GB/T 23190 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.137 杏鲍菇应符合 DB35/T 504 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.138 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.139 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.140 茶树菇应符合 GB/T 37749 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.141 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.142 毛木耳应符合 NY/T 695 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.143 维生素 E 应符合 GB1886.233 的规定。
- 2.1.144 抗坏血酸应符合 GB14754 的规定。
- 2.1.145 果胶应符合 GB25533 的规定。
- 2.1.146 β -胡萝卜素应符合 GB8821 的规定。
- 2.1.147 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.148 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。。
- 2.1.149 甜菜红应符合 GB1886.111 的规定。
- 2.1.150 鸡蛋应符合 SB/T 10638 的规定。
- 2.1.151 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.152 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB1886.27 的规定。
- 2.1.153 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB1886.93 的规定。
- 2.1.154 味精应符合 GB 2720 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，允许固液分层	取适量试样于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该品种应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该品种应有的气味和滋味、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 表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分/（g/100g）	≤	80.0	GB 5009.3
^a 酸价（KOH）（以脂肪计）/（mg/g）	≤	5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤	30.0	GB 5009.44
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
^c 山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
^c 三氯蔗糖/（g/kg）	≤	0.25	GB 22255
^c 栀子黄/（g/kg）	≤	1.5	GB 5009.149
^c 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计)/（g/kg）	≤	0.35	SN/T 3854
^c 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）/（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.121
^c β-胡萝卜素/（g/kg）	≤	2.0	GB 5009.83
^c 焦亚硫酸钠（以二氧化硫残留量计）/（g/kg）	≤	0.05	GB 5009.34
^c 番茄红素（以纯番茄红素计）/（g/kg）	≤	0.04	GB/T 22249
^c 赤藓红/（g/kg）	≤	0.05	GB 5009.35
^c 乙二胺四乙酸二钠/（g/kg）	≤	0.075	SN/T 3855
^c 柠檬黄/（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.35
^d 展青霉素/（μg/kg）	≤	20	GB 5009.185
^e 3-氯-1,2-丙二醇/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.191

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于含油型的产品且未使用发酵型配料（郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、发酵黄豆）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、磷酸）的产品。

b 适用于含油型的产品。

c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

d 仅适用于添加苹果、浓缩苹果汁的产品。

e 仅适用于添加水解植物蛋白复合调味料的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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。

2.4 微生物限量

即食半固态复合调味料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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌 ^b	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌,/25g	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 不适用于以发酵制品（郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、发酵黄豆）为主要原料，的产品且后序无杀菌工艺的产品。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、酸价〔适用于含油型产品且未使用发酵型配料（郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、发酵黄豆）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、磷酸）的产品〕、过氧化值（适用于含油型产品）、食用盐；即食半固态复合调味料还应增加菌落总数〔以发酵制品（郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、发酵黄豆）为主要原料的产品且后序无杀菌工艺的产品除外〕、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A**复合调味料产品配料表****A.1 鸡肉原汤(调味料):**

鸡油、鸡板油、食用盐、味精、麦芽糊精、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠

A.2 猪骨白汤(调味料):

猪骨提取物（猪骨，食用盐，水），猪骨油，水，食用盐，食品添加剂（瓜尔胶）

A.3 牛骨白汤(调味料):

牛骨抽提物、牛骨髓油、食用盐、白砂糖

食品添加剂：谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠

A.4 高汤(调味料):

猪骨、牛骨、鸡骨、水、食用盐、味精、食用猪油、食品添加剂（食品用香精、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、琥珀酸二钠、黄原胶）、牛油、鸡油、植物油、白砂糖、酵母抽提物

A.5 浓汤宝(调味料):

鸡肉、鸡油、食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精、香辛料。

A.6 水解植物蛋白复合调味料

酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐、L-丙氨酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠

A.7 鸡肉美味肽(调味料)

鸡肉、食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精。

编制说明

本标准适用于以食用盐、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、发酵黄豆、蚝油、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、腐乳、酿造酱油、盐渍辣椒、芝麻酱、花生酱、白砂糖、味精、鸡精、料酒、酿造食醋、菇精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、小米辣、调味料酒、酵母抽提物、复合调味料(产品配料见附录 A)（鸡肉原汤、猪骨白汤、牛骨白汤、高汤、浓汤宝、水解植物蛋白复合调味料、鸡肉美味肽中的一种或多种）、辣椒、花椒、藤椒、青花椒、鲜花椒、生姜、葱（大葱、小葱中的一种或两种）、大蒜、姜、山奈、草果、丁香、砂仁、月桂叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、洋葱、豆蔻、甘草、荜拔、当归、香茅、高良姜、香豆蔻、香茅兰、芫荽籽、孜然中的两种或两种以上为原料，加入或不加入南瓜、胡萝卜、芹菜、菠菜、青花菜、香菇、牛肝菌、金针菇、真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）、双孢蘑菇、杏鲍菇、平菇、松茸、茶树菇、黑木耳、毛木耳、鸡蛋、蛋黄酱、土豆、鲜辣椒、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、泡小米辣）、食用动植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花生油、葵花籽油、猪油、牛油、鸡油中的一种或多种）、米酒、芝麻、花生、大豆、枸杞、怀菊花、红枣、芫荽、番茄、苹果、柠檬、浓缩苹果汁、柠檬浓缩汁、浓缩橙汁、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、葡萄糖、奶油、全脂乳粉、椰子粉、蜂蜜、白芷、陈皮、干贝、虾米、越桔、蓝莓、干紫菜、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、魔芋粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种）、生活饮用水、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、辣椒香精、海鲜味香精、麻辣香精、红葱香精、大蒜香精、花椒香精中的一种或多种）、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、辣椒红、姜黄、高粱红、甜菜红、栀子黄、栀子蓝、天然胡萝卜素、三氯蔗糖、吐温 80、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸、焦糖色、番茄红素、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、焦亚硫酸钠、辣椒油树脂、L-丙氨酸（增味剂）、磷酸、柠檬黄、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、脱氢乙酸、乙二胺四乙酸二钠、乳酸、乳酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、冰乙酸、甜菊糖苷、姜黄素、甘氨酸（增味剂）、维生素 E、抗坏血酸、 β -胡萝卜素、赤藓红、萝卜红、甜菜红、蔗糖脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、果胶中的一种或多种，经预处理、配制、加工、杀菌或不杀菌、包装而制成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。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》的要求制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素 E、抗坏血酸作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。