



413158S-2021



南阳兆民食品有限公司企业标准

Q/NZM 0003S-2021

半固态复合调味料

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

南阳兆民食品有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由南阳兆民食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王遵显、朱兆民。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NZM 0003S-2021。

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。

本标准适用于以干辣椒、鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒中的一种或几种）、香菇（经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加牛腩、牛肉、鸡肉、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、羊油、牛油中的一种或几种，加入生活饮用水、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、芝麻（炒制）、花生仁（熟制）、青豆（炒制）、黄豆（炒制）、葵花籽仁（炒制）、豆腐干（切丁）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、洋葱、葱、生姜、大蒜、香辛料（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、月桂叶粉、小茴香粉、花椒粉中的几种）、食用盐、白砂糖、酱油、蚝油、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）中的几种，经预处理、炒制或盐渍、调配、杀菌或不杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

2 分类

根据添加原辅料和生产工艺不同分为以下两类：

2.1 含油型半固态复合调味料：是以干辣椒、鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒中的一种或几种）、香菇（经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）中的一种或几种为主要原料，添加牛腩、牛肉、鸡肉、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、羊油、牛油中的一种或几种，加入生活饮用水、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、芝麻（炒制）、花生仁（炒制）、青豆（炒制）、黄豆（炒制）、葵花籽仁（炒制）、豆腐干（切丁）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、洋葱、葱、生姜、大蒜、香辛料（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、月桂叶粉、小茴香粉、花椒粉中的几种）、食用盐、白砂糖、酱油、蚝油、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）中的几种，经预处理、炒制、调配、杀菌或不杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料，（产品有：油泼辣子、红油辣椒、红油拌菜香酱、鲜椒酱、香菇酱、香菇肉丁酱、夹馍酱、拌饭酱、香辣脆、牛肉香菇酱、鲜椒肉丁酱、豆豉朝天椒酱、豆豉野山椒酱、牛肉朝天椒酱、牛肉野山椒酱、鸡肉朝天椒酱、鸡肉野山椒酱、牛油辣椒酱、羊油辣椒酱、调味面酱、复合调味酱）。

2.2 不含油型半固态复合调味料：是以鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、朝天椒、野山椒、小米椒中的一种或几种）为主要原料，加入葱、生姜、大蒜、香辛料（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、月桂叶粉、小茴香粉、花椒粉中的几种）、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、

乳酸、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）中的几种或全部，经预处理、盐渍、调配、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料，（产品有：鲜辣剁椒酱、剁椒鱼头酱、青红双椒酱）。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）应符合 Q/HPS 0001S, 详见附录 A 的规定。

3.1.3 植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。

3.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

3.1.5 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

3.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

3.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。

3.1.11 青豆、黄豆应符合 GB 1352 的规定。

3.1.12 洋葱、生姜、大蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.14 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

3.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

3.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

3.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

3.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.21 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

3.1.22 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

3.1.23 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

3.1.24 牛腩、牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

3.1.25 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

- 3.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.27 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.28 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.29 葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.30 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.31 豆腐干应符合 GB/T 23494 和 GB 2712 的规定。
- 3.1.32 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.33 羊油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.34 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.35 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。

3.2 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	浓稠状半固态酱体、软膏状均匀酱体或固液混合酱体，允许固液分层及少量聚集物或沉淀物	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，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	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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, ≤	70.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g ≤	20.0	GB 5009.44
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.121

乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜） ^b ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于含油型半固态复合调味料，其中使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱）的产品，酸价指标不检验； b仅适用于添加该食品添加剂的产品；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。			

3.4 微生物限量

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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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
^b 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^d 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用添加牛腩、牛肉、鸡肉的产品； d 仅适用添加牛腩、牛肉的产品。					

3.5 净含量及允许短缺

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

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。

4 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、酸价【仅适用于含油型半固态(酱)调味料，发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱）的产品，酸价指标不检验】、过氧化值（仅适用于含油型半固态(酱)调味料）、菌群总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

附录 A



410402S-2021



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2021

调味膨化植物蛋白粒、片(植物 基人造肉粒、片)

2021-02-19 发布

2021-02-19 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张德林、张世奇、邓飞。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HPS 0001S-2020，备案号：416997S-2020。

H N
Q B

调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

1 范围

本标准规定了调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种)、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

2 分类

根据口味不同可分为不同产品:

2.1 牛肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用牛油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、牛肉味香精、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

2.2 鸡肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉,经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用鸡油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、鸡肉味香精、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

2.3 羊肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉,经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂

Q/HPS 0001S-2021

糖、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、羊肉味香精、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种，经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。

2.4 海鲜味调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料，添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断，再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、海鲜味香精、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种，经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 3.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.4 虾粉应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.8 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.9 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.10 食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.12 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 3.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.17 维生素 C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

Q/HPS 0001S-2021

- 3.1.19 香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.20 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.21 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.22 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.23 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.24 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.25 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.26 复合调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.27 复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

	要求				检验方法
项目	牛肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	鸡肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	羊肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	海鲜味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	
性状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	从样品中取出50g， 倒入一洁净烧杯中， 自然光下用肉眼观 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	酱红色或黄色	黄色	黄色	黄色	
气味	具有牛肉味的香气	具有鸡肉味的香气	具有羊肉味的香气	具有海鲜味的香气	
滋味	具有本品应有的滋味，咀嚼有肉质纤维感				
杂质	无肉眼可见外来杂质				

3.3 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，%	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥ 25.0	GB 5009.5

Q/HPS 0001S-2021

氨基酸态氮(以 N 计), %	≥	0.2	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计), %	≤	15.0	GB 5009.44
酸价(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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

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	1000	GB 4789.10 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

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。

4 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料，添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断，再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。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 GB2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

河南品正食品科技有限公司

编制说明

本标准适用于以干辣椒、鲜辣椒（青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒中的一种或几种）、香菇（经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加牛腩、牛肉、鸡肉、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、羊油、牛油中的一种或几种，加入生活饮用水、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、芝麻（炒制）、花生仁（熟制）、青豆（炒制）、黄豆（炒制）、葵花籽仁（炒制）、豆腐干（切丁）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、洋葱、葱、生姜、大蒜、香辛料（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、月桂叶粉、小茴香粉、花椒粉中的几种）、食用盐、白砂糖、酱油、蚝油、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）中的几种，经预处理、炒制或盐渍、调配、杀菌或不杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

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》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。

南阳兆民食品有限公司