



412989S-2021



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0003S-2021

半固态复合调味料

2021-12-05 发布

2021-12-05 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张方、乔晓芳、张大鹏。

本标准自发布实施日起代替 Q/NYY 0003S-2021（备案号：411497S-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。

本标准适用于以辣椒、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、双孢菇、鸡腿菇、花菇、草菇中的一种或几种）、豆瓣酱、莲藕中的几种为主要原料，先将食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）加热至适当温度，加入辣椒（粉碎）、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇中的一种或几种）（经清洗、蒸煮、切块或粉碎）、豆瓣酱、黄豆酱、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜、莲藕（清洗、水煮、粉碎）、花生（经筛选、焙炒、脱皮）、黄豆（清洗、蒸煮）、豆豉（粉碎）、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、牛油、猪油、鸡油、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、泡椒、酸菜、榨菜、胡萝卜（粉碎）、南瓜（粉碎）、梅菜、鸡精调味料、食用盐、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、藤椒、花椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、甘草（粉碎）、丁香（粉碎）、草果（粉碎）、白芷（粉碎）、桂皮（粉碎）、孜然（枯茗）（粉碎）、香叶（月桂）（粉碎）、桂圆、山楂、红枣、枸杞、山药片、白芝麻、牛肉（绞碎或切碎）、鸡肉（绞碎、切丝或切丁）、猪肉（绞碎或切碎）、大豆组织蛋白、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、酵母抽提物、水解植物蛋白粉（大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐）、鸡肉提取物、牛肉提取物、羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、鸡汁调味料、人造黄油、蚝油、鸡粉调味料、酿造酱油、浓香型白酒、醪糟、白砂糖、单晶体冰糖、小麦粉、辣椒油树脂、食品用香精（熟香油香精、老母鸡香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、透骨增香膏、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精）、乳酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、脱氢乙酸钠中的多种进行调配、熬炒，经灌装、封口、包装制成的由两种以上调味料组成的即食性半固态复合调味料；或以韭菜花、鲜辣椒、盐渍辣椒、番茄酱、蚝油、鱼露、海鲜酱、虾酱、柱侯酱、腐乳、腐乳汁、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、芝麻酱、大豆油中的一种或几种为主要原料，添加酿造食醋、酿造酱油、大蒜（打浆）、生姜（打浆）、洋葱（打浆）、鲜番茄（打浆）、花椒粉、辣椒粉、藤椒、白芝麻、陈皮粉、芥末粉、葱粉、八角粉、桂皮粉、小茴香粉、孜然（枯茗）粉、白芷粉、甘草（粉碎）、高良姜（粉碎）、芫荽（粉碎）、香茅（粉碎）、砂仁（粉碎）、山奈（粉碎）、香叶（月桂）（粉碎）、香菇粉、芝士粉、脱脂乳粉、人造黄油、酱油粉、食用盐、鸡粉调味料、牛粉调味料[牛肉、牛脂（牛脂肪）、食品添加剂（柠檬酸）]、鸡汁调味料、调味料酒、白酒、生活饮用水、柠檬汁、苹果汁、梨汁、鲍鱼汁、海带调味汁、鲑鱼汁、紫苏籽（粉碎）、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、丁香粉、咖喱粉、花生酱、蛋黄、芝麻油、猪油、鸡油、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、牛油、虾油、

虾膏、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、芝麻油、红曲米、焦糖色、辣椒红、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱产品）、姜黄、柠檬黄、花椒香精、辣椒油树脂、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酵母抽提物、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精[鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精、番茄香精、芥末油香精]、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乳酸钠、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、乙二胺四乙酸二钠中的几种或多种进行调配，经灌装、封口、包装制成的由两种以上调味料组成的即食类半固态复合调味料。

根据添加原料及风味不同，分为以下几种：香辣香菇酱、原味香菇酱、香菇牛肉酱、香菇肉丝酱、香菇鸡丁拌面酱、牛肉酱、香辣牛肉酱、炸酱面拌酱、牛肉面专用酱、葱油拌面酱、海鲜风味酱、手抓饼酱香饼专用酱、煎饼果子鸡蛋灌饼专用酱、热干面伴侣、麻酱伴侣、黑胡椒酱、烤肉酱、龙虾风味酱、黄焖鸡酱料、炒鸡酱、鲜拌酱汁料、香辣红油拌菜料、麻辣红油拌菜料、香辣烧烤酱、原味烧烤酱、香辣酱、麻辣酱、咖喱酱、三鲜味麻酱伴侣、火锅芝麻酱蘸料、烤面筋炸串专用酱、番茄沙司、番茄面料理酱、甜辣酱、番茄调味酱、蒜蓉辣酱、鲜辣椒酱、铁板烤冷面专用酱、菌菇酱、沙茶酱、烤鱼风味酱、重庆小面调料、干锅酱、麻辣香锅酱、麻辣烫底料酱、米线酱、酸辣粉专用酱、芝麻沙拉酱、草莓沙拉酱、蜂蜜芥末酱、回锅肉调味酱、麻婆豆腐调味酱、鱼香肉丝调味酱、老卤酱汁料、吃馍夹酱、下饭酱、炒粉炒面酱汁料、炒饭酱汁料、焖面酱汁料、烩面板面调料、拌凉皮酱汁料、酸菜酱、韭菜花酱、藤椒酱、藤椒红油拌菜料、川味经典红油拌菜料、金汤酱、鸡丁酱、牛排黄油酱、风味甜面酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒、辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.8 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.9 牛油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 大葱、生姜、大蒜、芹菜、南瓜、韭菜花、胡萝卜、鲜辣椒、洋葱、鲜番茄应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 泡椒、酸菜、梅菜、盐渍辣椒应符合GB 2714的规定。
- 2.1.12 榨菜应符合GH/T 1012和GB 2714的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 八角粉、桂皮粉、桂皮、小茴香、小茴香粉、草果、芥末粉、花椒粉、葱粉、香叶（月桂）、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、肉豆蔻粉、丁香粉、丁香、孜然（枯茗）、孜然（枯茗）粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.18 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.20 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 牛肉、鸡肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.22 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.23 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.30 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 黄豆酱应符合 GB/T 24399 或 SB/T 10309 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 腐乳应符合SB/T 10170和GB 2712的规定。
- 2.1.33 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.34 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.35 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.36 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

- 2.1.37 黑胡椒（粉）应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.38 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.41 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.42 花椒香精、熟香油香精、老母鸡香料、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、透骨增香膏、番茄香精、芥末油香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.43 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.46 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.47 鱼露应符合SB/T 10324的规定。
- 2.1.48 海鲜酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.49 柱侯酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.50 瑶柱（干贝）应符合SC/T 3207的规定。
- 2.1.51 虾干、乌贼糜应符合GB 10136的规定。
- 2.1.52 鱼糜应符合SC/T 3702或GB/T 36187和GB 10136的规定。
- 2.1.53 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.54 黄豆应符合GB 1352 的规定。
- 2.1.55 金针菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、茶树菇、平菇、草菇、香菇、香菇粉、双孢菇应符合GB 7096 的规定。
- 2.1.56 莲藕应符合NY/T 1583 的规定。
- 2.1.57 冰糖应符合GB/T 35883 和GB 13104 的规定。
- 2.1.58 虾酱应符合GB 10133 的规定。
- 2.1.59 赤藓红应符合GB 17512.1 的规定。
- 2.1.60 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.61 调味料酒应符合SB/T 10416 的规定。
- 2.1.62 柠檬汁、苹果汁、梨汁应符合GB 7101的规定。
- 2.1.63 白芷、山楂、桂圆、山药片、紫苏籽、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.64 红曲米应符合GB 1886.19 的规定。
- 2.1.65 辣椒红应符合GB 1886.34 的规定。

- 2.1.66 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.67 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.68 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.69 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.70 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.71 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.72 水解植物蛋白粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、牛粉调味料、羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、酱油粉、腐乳汁、海带调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.73 醪糟应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.74 浓香型白酒和白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.75 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.76 蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.77 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.78 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.79 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.80 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。
- 2.1.81 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.82 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.83 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.84 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.85 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.86 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.87 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.88 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.89 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.90 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.91 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.92 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.93 复合磷酸盐应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.94 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.95 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.96 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.97 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.98 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.99 鲑鱼汁、鲍鱼汁应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.100 陈皮粉、白芷粉应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.101 双乙酸钠（又名二醋酸钠）应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.102 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.103 虾油、虾膏应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.104 人造黄油应符合 LS/T 3217 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	具有该产品特有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	褐色或黄褐色，色泽基本一致	
气味	具有该产品固有气味，无焦糊味，无异味	
滋味	具有该产品固有的滋味	
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，%	≤ 85.0	GB 5009.3
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），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），%	≤ 18.0	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
镉 ^b （以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

柠檬黄 ^c ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
赤藓红 ^c ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^c ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.141或SN/T 1743
磷酸盐 ^c （以磷酸根计），g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
乙二胺四乙酸二钠 ^c ，g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
双乙酸钠 ^c ，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^e ，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
甲基汞（以Hg计） ^f ，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^c ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜） ^c ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a：使用发酵型配料（豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、海鲜酱、柱候酱、虾酱）和酸性配料（酿造食醋、乳酸钠、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、鲜番茄、番茄酱）的，此项不适用。</p> <p>b：该指标仅适用于添加鱼露的产品检验。</p> <p>c：该指标仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>d：该指标仅适用于添加水解植物蛋白的产品检验。</p> <p>e：该指标仅适用于添加山楂、苹果汁的产品检验。</p> <p>f：该指标仅适用于添加瑶柱、虾干、鱼糜、乌贼糜、虾酱、蚝油、鱼露的产品检验。</p> <p>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。</p>			

2.4 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（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	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：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（如发酵酱类、腐乳等）为主要原料，且后序无杀菌（熬炒）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 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、酸价[使用发酵型配料（豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、海鲜酱、柱候酱、虾酱）和酸性配料（酿造食醋、乳酸钠、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、鲜番茄、番茄酱）的不检测]、过氧化值、食用盐、菌落总数[不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳等）为主要原料，且后序无杀菌（熬炒）工艺的产品]、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、双孢菇、鸡腿菇、花菇、草菇中的一种或几种）、豆瓣酱、莲藕中的几种为主要原料，先将食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）加热至适当温度，加入辣椒（粉碎）、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇中的一种或几种）（经清洗、蒸煮、切块或粉碎）、豆瓣酱、黄豆酱、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜、莲藕（清洗、水煮、粉碎）、花生（经筛选、焙炒、脱皮）、黄豆（清洗、蒸煮）、豆豉（粉碎）、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、牛油、猪油、鸡油、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、泡椒、酸菜、榨菜、胡萝卜（粉碎）、南瓜（粉碎）、梅菜、鸡精调味料、食用盐、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、藤椒、花椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、甘草（粉碎）、丁香（粉碎）、草果（粉碎）、白芷（粉碎）、桂皮（粉碎）、孜然（枯茗）（粉碎）、香叶（月桂）（粉碎）、桂圆、山楂、红枣、枸杞、山药片、白芝麻、牛肉（绞碎或切碎）、鸡肉（绞碎、切丝或切丁）、猪肉（绞碎或切碎）、大豆组织蛋白、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、酵母抽提物、水解植物蛋白粉（大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐）、鸡肉提取物、牛肉提取物、羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、鸡汁调味料、人造黄油、蚝油、鸡粉调味料、酿造酱油、浓香型白酒、醪糟、白砂糖、单晶体冰糖、小麦粉、辣椒油树脂、食品用香精（熟香油香精、老母鸡香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、透骨增香膏、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精）、乳酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、脱氢乙酸钠中的多种进行调配、熬炒，经灌装、封口、包装制成的由两种以上调味料组成的即食性半固态复合调味料；或以韭菜花、鲜辣椒、盐渍辣椒、番茄酱、蚝油、鱼露、海鲜酱、虾酱、柱侯酱、腐乳、腐乳汁、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、芝麻酱、大豆油中的一种或几种为主要原料，添加酿造食醋、酿造酱油、大蒜（打浆）、生姜（打浆）、洋葱（打浆）、鲜番茄（打浆）、花椒粉、辣椒粉、藤椒、白芝麻、陈皮粉、芥末粉、葱粉、八角粉、桂皮粉、小茴香粉、孜然（枯茗）粉、白芷粉、甘草（粉碎）、高良姜（粉碎）、芫荽（粉碎）、香茅（粉碎）、砂仁（粉碎）、山奈（粉碎）、香叶（月桂）（粉碎）、香菇粉、芝士粉、脱脂乳粉、人造黄油、酱油粉、食用盐、鸡粉调味料、牛粉调味料[牛肉、牛脂（牛脂肪）、食品添加剂（柠檬酸）]、鸡汁调味料、调味料酒、白酒、生活饮用水、柠檬汁、苹果汁、梨汁、鲍鱼汁、海带调味汁、鲳鱼汁、紫苏籽（粉碎）、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、丁香粉、咖喱粉、花生酱、蛋黄、芝麻油、猪油、鸡油、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、牛油、虾油、虾膏、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟

丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、芝麻油、红曲米、焦糖色、辣椒红、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱产品）、姜黄、柠檬黄、花椒香精、辣椒油树脂、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酵母抽提物、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精[鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精、番茄香精、芥末油香精]、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乳酸钠、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、乙二胺四乙酸二钠中的几种或多种进行调配，经灌装、封口、包装制成的由两种以上调味料组成的即食类半固态复合调味料。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》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司