



410964 S-2021



河南彰盛味业食品有限公司企业标准

Q/HZS 0007S-2021

液态复合调味料

2021-05-10 发布

2021-05-10 实施

河南彰盛味业食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南彰盛味业食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩高鹏、李臻、周丰。

H N
Q B

液态复合调味料

1 范围

本标准规定了液态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油、鱼骨油中的一种或几种）、植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油中的一种或几种）、新鲜/速冻蔬菜【上海青、生菜、白菜、芹菜、荠菜、油麦菜、甘蓝、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、番茄、辣椒、甜椒、彩椒、茄子、土豆、西红柿、山药、竹笋、洋葱、葱、姜、蒜、四季豆、青豆、荷兰豆、玉米粒、香椿芽中的一种或几种】、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、藻类（海带、裙带菜、紫菜中的一种或几种）、食用菌【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、鸡枞菌、金针菇、平菇中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、泡辣椒、剁椒、酸萝卜、酸白菜、酸豆角中的一种或几种）、黑蒜头（以大蒜为原料，经发酵而成）、香辛料或其粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、枸杞子、梔子、砂仁、茯苓、荷叶、莲子、淡豆豉、紫苏、葛根、橘皮、薏苡仁、奇亚籽、花生、芝麻、米酒、黄酒、白酒、葡萄酒、料酒、食用酒精、蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲢鱼精粉、墨鱼汁、蛋黄粉、椰子粉、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、番茄酱、辣椒酱、蛋黄酱、骨素、酿造酱油、酿造食醋、酸水解大豆蛋白调味液、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、冰糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、乳粉、酵母抽提物、大豆蛋白粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精中的多种为原料，添加或不添加鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、牦牛、兔、人工养殖梅花鹿、马、驴、鸡、鸭、鹅、鸽中的一种或几种）、可食用鲜/冻动物性水产品（虾、蟹、鲢鱼、草鱼、鳙鱼、鲑鱼、扇贝、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊中的一种或几种）、干制水产品（干贝、海米、虾米、鱼干中的一种或几种）、添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、小苏打（碳酸氢钠）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精【肉香风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、泡椒风味香精、烟熏风味香精、鲜味香精中的一种或几种】、食用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、黄芥末提取物、辣椒油树脂中的一种或几种）、着色剂（焦糖色、红曲红、红曲米、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红中的一种或几种）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、苯甲酸

钠、脱氢乙酸钠、维生素 E (dl- α -生育酚)、生活饮用水中的多种,经预处理、配料、炒制或熬制或调配、杀菌或不杀菌、灌装、包装等工艺加工而成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据产品工艺及所用原辅料不同,产品可分为:鸡味调味汁、牛肉汁调味料、料酒调味汁、香辛料调味汁、烧烤汁、海鲜味调味汁、糖醋汁、卤汁、风味调味汁、凉拌调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用动物油脂、骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347 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 新鲜蔬菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质,并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.12 浓缩苹果汁、浓缩山楂汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.13 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.14 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 大蒜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质,并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、荷叶、莲子、淡豆豉、紫苏、葛根、橘皮、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.19 奇亚籽、花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.21 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.23 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.25 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.28 虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲣鱼精粉、墨鱼汁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.29 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.31 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.34 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.37 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.39 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.40 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.41 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.42 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.43 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.44 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.48 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.49 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.50 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.51 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.52 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.53 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.54 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.55 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.56 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.57 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.58 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.59马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.62干制水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.635'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.64琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.65乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.66瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.67黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.68乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.69乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.70辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.71羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.72甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.73 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.74柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.75柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.76冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.77小苏打（碳酸氢钠）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.78 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.79单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.80食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.81洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.82大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.83八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.84黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.85辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.86焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.87红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.88红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.89辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.90 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

- 2.1.91日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.92柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.93赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.94三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.95乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.96山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.97苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.98脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.99维生素 E (dl- α -生育酚) 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.100生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.101鲜/冻动物性水产品应符合 GB 2733 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	液态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	允许有原料物质沉淀，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g		≤ 23.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 ^e （以 As 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
^d 镉（以 Cd 计），mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.15
^d 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.17
^d 无机砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.11
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g		≥ 0.05	GB 5009.235
^a 防腐剂	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

^a 着色剂	β -胡萝卜素, g/kg	$\leq$	1.0	GB 5009.83
	日落黄, g/kg	$\leq$	0.2	GB 5009.35
	柠檬黄, g/kg	$\leq$	0.15	GB 5009.35
	赤藓红, g/kg	$\leq$	0.05	GB 5009.35
^a 甜味剂	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	$\leq$	0.5	GB/T 5009.140
	三氯蔗糖, g/kg	$\leq$	0.25	GB 22255
^b 展青霉素, μ g/kg		$\leq$	20	GB 5009.185
^c 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg		$\leq$	0.4	GB 5009.191
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1; b 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品; c 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品。 d 仅适用于添加水产鲜/冻动物性水产品 (虾、蟹、鲢鱼、草鱼、鳙鱼、鲑鱼、扇贝、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊)、干制水产品 (干贝、海米、虾米、鱼干)、蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鳀鱼精粉、墨鱼汁的产品; e 适用于除添加水产鲜/冻动物性水产品 (虾、蟹、鲢鱼、草鱼、鳙鱼、鲑鱼、扇贝、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊)、干制水产品 (干贝、海米、虾米、鱼干)、蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鳀鱼精粉、墨鱼汁外的产品。 注 2: 本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

2.4 微生物限量

即食类产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/mL	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注 1: 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、食用盐、净含量及允许短缺量；即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油、鱼骨油中的一种或几种）、植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油中的一种或几种）、新鲜/速冻蔬菜【上海青、生菜、白菜、芹菜、荠菜、油麦菜、甘蓝、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、番茄、辣椒、甜椒、彩椒、茄子、土豆、西红柿、山药、竹笋、洋葱、葱、姜、蒜、四季豆、青豆、荷兰豆、玉米粒、香椿芽中的一种或几种】、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、藻类（海带、裙带菜、紫菜中的一种或几种）、食用菌【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、鸡枞菌、金针菇、平菇中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、泡辣椒、剁椒、酸萝卜、酸白菜、酸豆角中的一种或几种）、黑蒜头（以大蒜为原料，经发酵而成）、香辛料或其粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、荷叶、莲子、淡豆豉、紫苏、葛根、橘皮、薏苡仁、奇亚籽、花生、芝麻、米酒、黄酒、白酒、葡萄酒、料酒、食用酒精、蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲣鱼精粉、墨鱼汁、蛋黄粉、椰子粉、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、番茄酱、辣椒酱、蛋黄酱、骨素、酿造酱油、酿造食醋、酸水解大豆蛋白调味液、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、冰糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、乳粉、酵母抽提物、大豆蛋白粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精中的多种为原料，添加或不添加鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、牦牛、兔、人工养殖梅花鹿、马、驴、鸡、鸭、鹅、鸽中的一种或几种）、可食用鲜/冻动物性水产品（虾、蟹、鲢鱼、草鱼、鳙鱼、鲑鱼、扇贝、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊中的一种或几种）、干制水产品（干贝、海米、虾米、鱼干中的一种或几种）、添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、小苏打（碳酸氢钠）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精【肉香风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、泡椒风味香精、烟熏风味香精、鲜味香精中的一种或几种】、食用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、黄芥末提取物、辣椒油树脂中的一种或几种）、着色剂（焦糖色、红曲红、红曲米、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红中的一种或几种）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、维生素 E（dl-α-生育酚）、生活饮用水中的多种，经预处理、配料、炒制或熬制或调配、杀菌或不杀菌、灌装、包装等工艺加工而成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。根据《中

《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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准涉及产品中无水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南彰盛味业食品有限公司

H N
Q B