



411452S-2021



河南彰盛味业食品有限公司企业标准

Q/HZS 0008S-2021

半固态复合调味料

2021-07-01 发布

2021-07-01 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

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨/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）为原料，添加食用动物油脂（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、芥菜、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】、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、蒟蒻、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、枯茗（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、大枣、罗汉果、枸杞子、梔子、砂仁、茯苓、荷叶、莲子、淡豆豉、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、鲑鱼精粉、墨鱼汁、蛋黄粉、椰子粉、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、腐乳、番茄酱、辣椒酱、蛋黄酱、芝麻酱、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、胶原蛋白肽中的多种，添加或不添加可食用鲜/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）、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、菠萝蛋白酶（来源于菠萝 *Ananas spp.*）、胰蛋白酶（来源于猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas）、

胃蛋白酶【来源于猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog,calf,goat(kid)or poultry stomach】、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）中的多种，经预处理、粉碎、提炼、分离、浓缩、酶解或不酶解、调和、乳化（或均质）、灌装、包装等工艺加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：骨汤膏、风味酱、复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽骨/肉应符合 GB 2707 的规定
- 2.1.2 鲜/冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 干制水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 食用动物油脂、骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 花生油应符合 GB/T 1534 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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 新鲜蔬菜、大蒜（黑蒜头所用原料）应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.15 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.16 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、大枣、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。
- 2.1.20 奇亚籽、花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

- 2.1.23白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.24葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.25料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.27蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.28鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.29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。
- 2.1.30蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.31椰子粉应符合 NY/T 1884 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豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.35豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.36腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.37番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.38辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.39蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.40骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.41酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.42酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.43酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.44白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.45果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.49食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.50味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.51鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.52鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.53菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.54海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.55咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

- 2.1.56乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.57酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.58大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.59玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.60马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.61麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.62胶原蛋白肽应符合 GB 31645 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木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、胰蛋白酶、胃蛋白酶应符合 GB 1886.174 和 GB/T 23527 的规定。
- 2.1.87焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.88红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.89红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.90辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.91 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.92日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.93柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.94赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.95三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.96乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.97山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.98苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.99脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.100维生素 E (dl- α -生育酚) 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.101生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.102芝麻酱应符合 LS/T 3220 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	半固态膏状, 允许分层及少量聚集物或沉淀物	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	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		≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g		≤ 25.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤ 0.5	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	≤	2.0	GB 5009.83
	日落黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
	柠檬黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
	赤藓红，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^a 甜味剂	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
	三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
	^b 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
	^c 镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
	^c 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
	^c 铬（以Cr计），mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
	酸价 ^d （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

注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

注 2：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品，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 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品；

c 仅适用于添加水产鲜/冻动物性水产品（虾、蟹、鲢鱼、草鱼、鳙鱼、鱿鱼、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；

d 使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。

注 3：甲基汞指标可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。

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				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
^b 副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

b 仅适用于添加水产品的产品。

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

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、水分、食用盐、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨/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）为原料，添加食用动物油脂（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、芥菜、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】、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、蒟蒻、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、大枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、荷叶、莲子、淡豆豉、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、鲑鱼精粉、墨鱼汁、蛋黄粉、椰子粉、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、腐乳、番茄酱、辣椒酱、蛋黄酱、芝麻酱、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、胶原蛋白肽中的多种，添加或不添加可食用鲜/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）、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、菠萝蛋白酶（来源于菠萝 *Ananas spp.*）、胰蛋白酶（来源于猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas）、胃蛋白酶【来源于猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog,calf,goat(kid)or poultry stomach】、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）中的多种，经预处理、粉碎、提炼、分离、浓缩、酶解或不酶解、调和、乳化（或均质）、灌装、包装等工艺加工而成的含两种或两种以上调味料的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》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。

本产品类别不含水产调味品。

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