



411761S-2021



南阳市丰圆食品有限公司企业标准

Q/NFY 0001S-2021

香辛料调味汁

2021-07-28 发布

2021-07-28 实施

南阳市丰圆食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市丰圆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姬晓月、赵丹、朱保兰、王秀雨、高健、陈志、耿俊峰、李建伟、朱宏伟、郑云鹏、李中亚、李世福、耿军。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NFY 0001S-2020。

H N
Q B

香辛料调味汁

1 范围

本标准规定了香辛料调味汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准是以香辛料【八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂（香叶）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、豆蔻、蒔萝、阴香、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、多香果、荜茇、迷迭香、百里香、香茅兰、芫荽、当归、葛缕子、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗晃子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴、辣根中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加白果、白芷、栀子、黄精、紫苏、白茅根、香橼、人参（人工种植五年及五年以下）、橘皮（陈皮）、黄芥子中的一种或几种，经挑拣、清洗、加水，添加或不添加食用酒精煮沸（抽提）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖、蜂蜜、食用酒精、黄酒、食醋、酱油、泡椒（酱腌菜、含泡椒液）、芝麻、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、豆豉、大豆油、鸡油、芝麻油（香油）、白牛肝菌、松茸菌、羊肚菌、香菇、大球盖菇、草菇、酵母抽提物、壳寡糖、南瓜、南瓜粉、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、芒果浓缩汁、白果提取物、高汤【猪骨、鸡骨、水、食用盐、食用猪油、植物油、鸡油、味精、牛骨、食品添加剂（乙酰化双淀粉己二酸酯、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、食品用香精、琥珀酸二钠）、酵母抽提物】、浓缩鲜香粉（复合调味料）、生姜粉、洋葱粉、大蒜粉、黄原胶、辣椒油树脂（作为香料使用）、肉桂酸、5'-鸟苷酸二钠（作为香料使用）、5'-肌苷酸二钠（作为香料使用）、乙基麦芽酚、丁香花蕾油、白芷酊、生姜油、食品用香精（含 L-半胱氨酸）、食用香精（酶解纯鸡粉、鸡鲜肽、花椒油、孜然油、辣椒油、芥末精油、黑胡椒精油、姜汁香精、鲜葱汁香精、大蒜香精、芝麻油香精、苹果香精、橙子香精、红枣香精、柠檬香精、芒果香精、豆豉香精、咸味香精、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、海鲜香精、蚝油香精、泡菜香精、泡椒香精、泡椒鸡肉膏中的一种或几种）、氯化钙（加工助剂）、甘油（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、乳酸（加工助剂）、柠檬酸（加工助剂）、冰乙酸（加工助剂）中的几种，经混合调配、杀菌（脱涩）或不杀菌（不脱涩）、过滤、灌装、包装工序加工成的非即食香辛料调味汁。

根据原料和风味不同，可分为八角抽提汁（脱涩八角汁）、黑胡椒抽提汁（黑胡椒汁）、花椒调味汁（花椒汁、椒麻汁、藤椒汁）、辣椒抽提汁（辣椒汁）、迷迭香抽提汁、五香汁（五香风味五香汁、葱姜风味五香汁（葱姜汁）、银杏风味调味五香汁、咸香风味五香汁、浓缩鲜香五香汁、凉拌调味五香汁、香辣风味五香汁、麻辣风味五香汁、泰式风味鸡爪调味五香汁、卤肉调味五香汁、红烧肉调味五香汁、黄焖肉调味五香汁、炖肉调味五香汁、煲汤调味五香汁、金汤/酸汤肥牛调味五香汁、泡椒风味五香汁、菌香风味五香汁、凉皮调味五香汁、腌蛋调味五香汁、秘制龙虾调味五香汁、秘制海鲜调味五香汁、腌鱼调味五香汁、腌肉调味五香汁、炖鱼调味五香汁、炒鸡专用五香汁、拌馅鲜香调味五香汁）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料（八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂（香叶）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、豆蔻、莳萝、阴香、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、多香果、荜茇、迷迭香、百里香、香莢兰、芫荽、当归、葛缕子、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗晃子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴、辣根应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 白芷、白果、栀子、黄精、紫苏、白茅根、香橼、橘皮（陈皮）、黄芥子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 人参（人工种植 5 年及以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.13 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.14 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.15 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.16 泡椒（酱腌菜，含泡椒液）应符合 SB/T 10439 的规定。

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

2.1.18 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.19 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。

2.1.20 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.21 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.23 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.24 鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.25 芝麻油（香油）应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.26 白牛肝菌、松茸菌、羊肚菌、香菇、大球盖菇、草菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.28 壳寡糖应符合国家卫计委 2014 年第 6 号公告和 QB/T 5503 的规定。

- 2.1.29 南瓜应清洁、卫生、无污染、腐烂、病虫害，并符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.30 南瓜粉、生姜粉、洋葱粉、大蒜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.31 浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、芒果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.32 白果提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.33 高汤【猪骨、鸡骨、水、食用盐、食用猪油、植物油、鸡油、味精、牛骨、食品添加剂（乙酰化双淀粉己二酸酯、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、食品用香精、琥珀酸二钠）、酵母抽提物】应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.36 肉桂酸应符合 GB 28347 的规定。
- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.38 丁香花蕾油、白芷酊、生姜油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.39 食用香精、食品用香精（含 L-半胱氨酸）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.41 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.42 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.43 浓缩鲜香粉（复合调味料）应符合 Q/NTS 0001S 见附录 A 的规定。
- 2.1.44 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.45 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.46 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 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，允许产品表面有微量香辛料精油残留，允许有少量聚集物或沉淀物	将适量样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
注：由于香辛料收获批次、产地不同以及产品贮存时间的延长，允许产品色泽、气味略有变化		

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 （仅限添加食用盐的产品）	≤ 25.0	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
总酸 ^a （以乙酸计）， g/100mL	≤ 12.0	GB/T 12456
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用于八角抽提汁（脱涩八角汁）。		

2.4 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。

2.5 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。

2.6 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；新食品原料应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐（仅限添加食用盐的产品）、总酸（仅适用于八角抽提汁（脱涩八角汁））。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



412562S-2019



南阳市天顺食品有限公司企业标准

Q/NTS 0001S-2019

复合调味料

2019-09-19 发布

2019-09-19 实施

南阳市天顺食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由南阳市天顺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：岳灵、周俊艺、庞春华。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NTS 0001S-2019，备案号：410299S-2019。

H N
Q B

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、脱水蔬菜（胡萝卜、洋葱）、香菇、牛肝菌、酵母抽提物、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、鸡油、植物油（大豆油、花生油）、脱水蔬菜粉（洋葱粉、大蒜粉、白菜粉、番茄粉）、壳寡糖、花生碎、芝麻、海鲜粉调味料、虾粉、鱼粉、蟹粉、贝粉、泡椒（小米辣）、芥末、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、葱、姜、蒜、八角、小茴香、百里香、肉豆蔻、丁香、砂仁、牛至、甜罗勒、香茅、月桂叶、桂皮（肉桂）、苜蓿、甘草、草果、山奈、高良姜、白芷、姜黄】中的几种为主要原料，添加食品添加剂【D-异抗坏血酸钠、维生素 C(抗坏血酸)、葡萄糖酸- δ -内酯、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、辣椒红、辣椒油树脂、甘草提取物、琥珀酸二钠、二氧化硅、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 Carica papaya）、焦糖色（普通法）、红曲红、维生素 E、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、烤鸭香精、肉味香精、泡椒香精、海鲜香精、花椒精油、肉桂粉末香精、香菇香精、蘑菇味香精、红葱油香精、肉香王香精、卤味香精）】中的几种，经粉碎（或不粉碎）、配制、混合或不混合、过筛或不过筛、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 脱水蔬菜（胡萝卜、洋葱）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.5 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.6 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 牛肝菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.16 白菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 壳寡糖应符合《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》卫生部 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 花生碎应符合 QB/T 1733.6 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.21 虾粉、鱼粉、蟹粉、贝粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.22 泡椒（小米辣）应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.23 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.24 辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、葱、姜、蒜、八角、小茴香、百里香、肉豆蔻、丁香、砂仁、牛至、甜罗勒、香茅、月桂叶、桂皮（肉桂）、蒔萝、甘草、草果、山奈、高良姜、姜黄、洋葱粉、大蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.28 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.29 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.34 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.37 食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、烤鸭香精、肉味香精、泡椒香精、海鲜香精、花椒精油、肉桂粉末香精、香菇香精、蘑菇味香精、红葱油香精、肉香王香精、卤味香精）应符合 GB 30616 的规定。

Q/NTS 0001S-2019

- 2.1.38 甘草提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.39 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.40 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.41 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.42 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.43 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.44 木瓜蛋白酶（来源：木瓜 Carica papaya）应符合 T/CCCMHP1E 1.18 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.45 生产用水应符合 GB 5749 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	粉末状或颗粒状，无结块	从样品中取出 100g，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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，%	≤ 14	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g（仅适用于添加食用盐的产品）	≤ 55	GB 5009.44
谷氨酸钠，g/100g（仅适用于添加味精的产品）	≥ 0.05	按 SB/T 10371 中 5.2.1 的规定
总氮(以 N 计)，g/100g	≥ 0.005	GB 5009.5
三氯蔗糖，g/kg(仅适用于添加三氯蔗糖的产品)	≤ 0.25	GB 22255
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg(仅适用于添加磷酸盐的产品)	≤ 20	GB 5009.256
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

Q/NTS 0001S-2019

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. 3MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 10 第二法
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
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行； 微生物限量仅适用于即食固态复合调味料。					

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国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐（仅适用于添加食用盐的产品）、谷氨酸钠（仅适用于添加味精的产品）、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限即食固态复合调味料）、大肠菌群（仅限即食固态复合调味料）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

复合调味料是以食用盐、白砂糖、味精、脱水蔬菜（胡萝卜、洋葱）、香菇、牛肝菌、酵母抽提物、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、鸡油、植物油（大豆油、花生油）、脱水蔬菜粉（洋葱粉、大蒜粉、白菜粉、番茄粉）、壳寡糖、花生碎、芝麻、海鲜粉调味料、虾粉、鱼粉、蟹粉、贝粉、泡椒（小米辣）、芥末、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、葱、姜、蒜、八角、小茴香、百里香、肉豆蔻、丁香、砂仁、牛至、甜罗勒、香茅、月桂叶、桂皮（肉桂）、茼蒿、甘草、草果、山奈、高良姜、白芷、姜黄】中的几种为主要原料，添加食品添加剂【D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、葡萄糖酸- δ -内酯、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、辣椒红、辣椒油树脂、甘草提取物、琥珀酸二钠、二氧化硅、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、焦糖色（普通法）、红曲红、维生素 E、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、烤鸭香精、肉味香精、泡椒香精、海鲜香精、花椒精油、肉桂粉末香精、香菇香精、蘑菇味香精、红葱油香精、肉香王香精、卤味香精）】中的几种，经粉碎（或不粉碎）、配制、混合或不混合、过筛或不过筛、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味料。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 DBS41/ 001《食品安全地方标准 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。

南阳市天顺食品有限公司

编制说明

本标准是以香辛料【八角、花椒、白胡椒、小茴香、桂皮（肉桂）、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、山奈、月桂（香叶）、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、大葱、小葱、姜、大蒜、豆蔻、蒔萝、阴香、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、木姜子、藏红花、薄荷、小豆蔻、甘草、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、多香果、荜茇、迷迭香、百里香、香茅兰、芫荽、当归、葛缕子、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗晃子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴、辣根中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加白果、白芷、栀子、黄精、紫苏、白茅根、香橼、人参（人工种植五年及五年以下）、橘皮（陈皮）、黄芥子中的一种或几种，经挑拣、清洗、加水，添加或不添加食用酒精煮沸（抽提）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖、蜂蜜、食用酒精、黄酒、食醋、酱油、泡椒（酱腌菜、含泡椒液）、芝麻、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、豆豉、大豆油、鸡油、芝麻油（香油）、白牛肝菌、松茸菌、羊肚菌、香菇、大球盖菇、草菇、酵母抽提物、壳寡糖、南瓜、南瓜粉、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、芒果浓缩汁、白果提取物、高汤【猪骨、鸡骨、水、食用盐、食用猪油、植物油、鸡油、味精、牛骨、食品添加剂（乙酰化双淀粉己二酸酯、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、食品用香精、琥珀酸二钠）、酵母抽提物】、浓缩鲜香粉（复合调味料）、生姜粉、洋葱粉、大蒜粉、黄原胶、辣椒油树脂（作为香料使用）、肉桂酸、5'-鸟苷酸二钠（作为香料使用）、5'-肌苷酸二钠（作为香料使用）、乙基麦芽酚、丁香花蕾油、白芷酊、生姜油、食品用香精（含 L-半胱氨酸）、食用香精（酶解纯鸡粉、鸡鲜肽、花椒油、孜然油、辣椒油、芥末精油、黑胡椒精油、姜汁香精、鲜葱汁香精、大蒜香精、芝麻油香精、苹果香精、橙子香精、红枣香精、柠檬香精、芒果香精、豆豉香精、咸味香精、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、海鲜香精、蚝油香精、泡菜香精、泡椒香精、泡椒鸡肉膏中的一种或几种）、氯化钙（加工助剂）、甘油（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、乳酸（加工助剂）、柠檬酸（加工助剂）、冰乙酸（加工助剂）中的几种，经混合调配、杀菌（脱涩）或不杀菌（不脱涩）、过滤、灌装、包装工序加工成的非即食香辛料调味汁。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市丰圆食品有限公司