



411497S-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

2021-07-04 发布

2021-07-04 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

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-2020（备案号：416380S-2020）。

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Q/HT 0019S的规定，见附录A。
- 2.1.49 柱侯酱应符合Q/HT 0018S的规定，见附录B。
- 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 单晶体冰糖应符合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
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 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。 b: 该指标仅适用于添加鱼露的产品检验。 c: 该指标仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 d: 该指标仅适用于添加水解植物蛋白的产品检验。 e: 该指标仅适用于添加山楂、苹果汁的产品检验。 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。 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。			

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	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 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	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
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。

备案号: 44060193S-2019
备案日期: 2019年06月05日

Q/HT

广东省食品安全企业标准

Q/HT 0019S-2019
代替 Q/HT 0019S-2018

海鲜酱

2019-04-23 发布

2019-06-28 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准自实施日期起代替Q/HT 0019S-2018《海鲜酱》。

本标准发布日期至实施日期之间为过渡期，企业可以按本标准组织实施。

本标准与Q/HT 0019S-2018的主要技术差异为：

——修改了配料表；

——调整了水分指标要求。

本标准由佛山市海天调味股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：杨文灿、袁勋。

本标准的历次版本发布情况为：

——Q/HT 0019S-2018、Q/HT 0019S-2015、Q/HT 0019S-2013、Q/HT 0019S-2011。

海鲜酱

1 范围

本标准规定了海鲜酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、包装、标签和标志、运输、贮存。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐为原料，经过微生物发酵，添加或不添加白砂糖、谷氨酸钠、脱水大蒜、花生、芝麻、酿造食醋、花生油、大豆油、盐渍辣椒、红曲米、酵母抽提物、豆制品、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖，经煮制而成的酿造酱。本产品通常用于烹制海鲜，也可用于生鲜肉类的烹饪调味。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1532 花生

GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 11761 芝麻

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23530 酵母抽提物

GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.6 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 要求。
- 3.1.7 脱水大蒜：干燥，具有蒜特有辛辣味，无异味。
- 3.1.8 花生：应符合 GB/T 1532 要求。
- 3.1.9 芝麻：应符合 GB/T 11761 要求。
- 3.1.10 酿造食醋：应符合 GB 2719 要求。
- 3.1.11 花生油：应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.12 大豆油：应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.13 盐渍辣椒：应符合 GB 2714 要求。
- 3.1.14 红曲米：应符合 GB 1886.19 要求。
- 3.1.15 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 要求。
- 3.1.16 豆制品：应符合 GB 2712 要求。
- 3.1.17 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 要求。
- 3.1.18 黄原胶：应符合 GB 1886.41 要求。
- 3.1.19 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 要求。
- 3.1.20 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 要求。
- 3.1.21 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 要求。
- 3.1.22 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

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
色泽	红褐色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
香气、滋味	鲜甜适口，微咸，带蒜味，有蒜香和独特酱香	
状态	稀稠适中，幼滑，无肉眼可见的外来杂质	

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	要求
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.3
食盐 (以氯化钠计), g/100g	7.0-14.0
水分, g/100g	≤ 70.0
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案*及限量 (若非指定, 均以/25g表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000

注: a. 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。
n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 理化指标检验

5.1.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

5.1.2 食盐

按GB/T 5009.40规定执行。

5.1.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.1.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.1.6 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定执行。

5.2 微生物检验

5.2.1 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定进行。

5.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

5.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产三个月以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

6.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

6.5 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，标明产品名称、配料表、净含量、厂家名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、塑料瓶、塑料罐、塑料盖、金属盖应符合GB 4806.1要求。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

7.3 运输

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混载。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥及避光的库房中，与地面、墙壁间隔 10cm 以上，不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后盖好盖并冷藏贮存。符合上述运输、贮存条件下，袋装产品保质期为 6 个月、塑料瓶/罐装产品保质期为 12 个月、玻璃瓶产品保质期为 18 个月。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，产品保质期根据新的包装材料设定。

附录B

备案号：44060195S-2019
备案日期：2019年06月05日

Q/HT

广东省食品安全企业标准

Q/HT 0018S-2019
代替 Q/HT 0018S-2018

柱侯酱

2019-04-23 发布

2019-06-28 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准自实施日期起代替Q/HT 0018S-2018《柱侯酱》。

本标准发布日期至实施日期之间为过渡期，企业可以按本标准组织实施。

本标准与Q/HT 0018S-2018的主要技术差异为：

——修改了配料表；

——调整了水分指标要求。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：杨文灿、袁勋。

本标准的历次版本发布情况为：

——Q/HT 0018S-2018、Q/HT 0018S-2015、Q/HT 0018S-2013、Q/HT 0018S-2011。

柱侯酱

1 范围

本标准规定了柱侯酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、包装、标签和标志、运输、贮存。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐、白砂糖为原料，经过微生物发酵，添加或不添加芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、芝麻、脱水大蒜、酵母抽提物、豆制品、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖，经煮制而成的酿造酱。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 3220 芝麻酱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

《中华人民共和国药典》2015版

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.6 芝麻油：应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.7 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 要求。
- 3.1.8 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 要求。
- 3.1.9 芝麻：应符合 GB/T 11761 要求。
- 3.1.10 脱水大蒜：干燥，具有蒜特有辛辣味，无异味。
- 3.1.11 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 要求。
- 3.1.12 豆制品：应符合 GB 2712 要求。
- 3.1.13 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 要求。
- 3.1.14 黄原胶：应符合 GB 1886.41 要求。
- 3.1.15 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 要求。
- 3.1.16 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 要求。
- 3.1.17 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 要求。
- 3.1.18 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

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
色泽	黄褐色或棕褐色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
香气、滋味	鲜咸适口，有独特酱香，麻香浓郁	
状态	体态较稠，无肉眼可见的外来杂质	

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	要求
氨基酸态氮，g/100g	≥ 0.3
食盐（以氯化钠计），g/100g	7.0-14.0
水分，g/100g	≤ 70.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5

Q/HT 0018S-2019

铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案*及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0	——
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000

注：a. 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。
n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 检验方法**5.1 理化指标检验****5.1.1 氨基酸态氮**

按GB 5009.235规定执行。

5.1.2 食盐

按GB/T 5009.40规定执行。

5.1.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.1.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.1.6 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定执行。

5.2 微生物检验**5.2.1 大肠菌群**

按GB 4789.3平板计数法规定进行。

5.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

5.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产三个月以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

6.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

6.5 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判定该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，标明产品名称、配料表、净含量、厂家名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、塑料瓶、塑料罐、塑料盖、金属盖应符合GB 4806.1要求。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

7.3 运输

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混载。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥及避光的库房中，与地面、墙壁间隔10cm以上，不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后盖好盖并冷藏贮存。符合上述运输、贮存条件下，袋装产品保质期为6个月、塑料瓶/罐装产品保质期为12个月、玻璃瓶产品保质期为18个月。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，产品保质期根据新的包装材料设定。

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

QB