



412032S-2021



商丘市翌铭调味品厂企业标准

Q/SYT 0003S-2021

---

# 半固态复合调味料

2021-08-31 发布

2021-08-31 实施

---

商丘市翌铭调味品厂 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由商丘市翌铭调味品厂提出。

本标准由商丘市质量技术监督检验测试中心、郑州工程技术学院食品安全研究中心和商丘市翌铭调味品厂共同起草。

本标准起草人：胡亚苹、张百胜、吕团结。

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。

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱（水、面粉、食用盐）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、乳糖、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、奶粉、牛肉、大豆蛋白粉、鸡蛋、食用盐、香辛料（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱中的一种或几种）、香菇、米酒、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、辣根、起酥油、咖喱粉、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁（蚝、水、食用盐）、鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、黄豆、小麦粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、炼乳中的几种为主要原料，添加酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛（适用于沙拉酱）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素（适用于沙拉酱）、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、山梨糖醇、微晶纤维素、乙酰磺胺酸钾、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱）、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝、食用香精（咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据添加原料不同分为以下几种：即食类【蓝莓沙拉酱（半固态复合调味料）、草莓沙拉酱（半固态复合调味料）、蜂蜜沙拉酱（半固态复合调味料）、香甜沙拉酱（半固态复合调味料）、香甜复合调味料（半固态复合调味料）、沙拉酱（半固态复合调味料）、芥末沙拉酱（半固态复合调味料）、芥末酱（半固态复合调味料）、酸奶沙拉酱（半固态复合调味料）、甜辣酱（半固态复合调味料）、香辛料辣椒复合酱（半固态复合调味料）、青芥辣酱（半固态复合调味料）、番茄调味酱（半固态复合调味料）、甜味酱（半固态复合调味料）、咖喱调味料（半固态复合调味料）、风味豆豉（半固态复合调味料）、蚝油鲜酱（半固态复合调味料）、韩氏辣酱、意式披萨酱（半固态复合调味料）、排骨酱（半固态复合调味料）、番茄沙司（半固态复合调味料）、蒜蓉辣酱（半固态复合调味料）、烧烤酱（半固态复合调味料）、烤面筋红油酱（半固态复合调味料）、烤冷面酱（半固态复合调味料）、风味甜面酱（半固态复合调味酱）、黑胡椒酱（半固态复合调味酱）、蜜汁叉烧酱（半固态复合调味料）、果味酱（椰子味）（半固态复合调味料）、风味黄豆酱、鸡蛋灌饼酱、煎饼果子酱、酱香饼酱、铁板鱿鱼酱、手抓饼酱、辣椒酱、意大利面酱、蜂蜜芥末酱、浓缩鸡汁调味料（半固态复合调味料）】、非即食类【红烧酱料（半固态复合调味料）、大骨白汤膏（半固态复合调味料）、鸡汤膏（半固态复合调味料）、烩面高汤膏（半固态复合调味料）、牛肉汤膏（半固态复合调味料）（半固态复合调味

料)、鱼汤膏(半固态复合调味料)、香辛卤料膏(半固态复合调味料)、花椒膏(半固态复合调味料)】。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.4 腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 27180 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.21 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.23 香辛料(黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.26 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.27 浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.28 辣根应符合 GH/T 1174 的规定。

- 2.1.29 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.30 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.31 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.32 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.33 鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡肉粉应符合 Q/LQS 0007S（附录 A）的规定。
- 2.1.34 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.37 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.38 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.39 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.40 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.41 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.42 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.43 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.46 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.47 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.48 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.49 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.50 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.51 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.52 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.53 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.54 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.57 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.58 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.59 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.60 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.61 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.62 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.63 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.64 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.65 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.66 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.67 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.68 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.69 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.70 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.71 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.72 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.73 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.74 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.75 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.76 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.77  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.78 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.79 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.80 葱应符合 NY/T 744 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测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色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
总酸(以乙酸计), g/100g	≤ 4.0	GB 12456
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	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
甲基汞 <sup>b</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
纳他霉素残留量 <sup>a</sup> , mg/kg	≤	10	GB/T 21915
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
赤藓红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
二氧化钛 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.246
酸价 <sup>c</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) <sup>c</sup> , g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>d</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验;

b 仅适用于添加水产及其制品的产品检验;

c 仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的, 酸价指标不适用;

d 仅适用于添加酸水解大豆蛋白液的产品检验;

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。

本标准中水产调味品中不含鱼类调味品。

## 2.4 微生物限量

即食产品、水产调味品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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g		5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	水产调味品	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
大肠菌群, MPN/g	其他	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g		5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
酵母, CFU/g		5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> , MPN/g		5	1	100	1000	GB 4789. 7
大肠埃希氏菌 0157:H7 <sup>c</sup> , /25g		5	0	0	—	GB 4789. 36
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>d</sup> , /25g		5	0	0	—	GB 4789. 30
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; b 仅适用于水产调味品的检测; c 仅适用于添加牛肉的产品检验; d 仅适用于添加肉制品的产品检测。						

## 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

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数(即食产品、水产调味品)、大肠菌群(即食产品、水产调味品)、酸价[仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的, 不适用该指标]、过氧化值(含油型)。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



412897S-2019



漯河市青山高科技生物技术开发有限公司企业标准

Q/LQS 0007S-2019

---

# 固态复合调味料

2019-10-17 发布

2019-10-17 实施

---

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 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》的要求制订。

本标准由漯河市青山高科技生物技术开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、李园园、张艳丽、陈会霞。

H N

Q B

## 固态复合调味料

### 1 范围

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

本标准适用于以全蛋粉或蛋黄粉、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉中的一种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、酵母抽提物、玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、香辛料（辣椒、黑胡椒、八角、花椒、小茴香）中的几种，经粉碎、调和（杀菌）或不调和（杀菌）、喷雾干燥或真空干燥、混合、分装而成的包含两种及两种以上的调味料的非即食固态复合调味料。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.12 黑胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.13 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 全蛋粉和蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉应符合 GB 2707 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	粉状、无结块	将样品置于小烧杯中，目测观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.6
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30 (仅限添加食用盐的产品)	GB 5009.44
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

\*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。

表 3 微生物限量

项目	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.9	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤ 25	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤ 25	GB 4789.15

### 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

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌

群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以全蛋粉或蛋黄粉、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉中的一种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、酵母抽提物、玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、香辛料（辣椒、黑胡椒、八角、花椒、小茴香）中的几种，经粉碎、调和（杀菌）或不调和（杀菌）、喷雾干燥或真空干燥、混合、分装而成的包含两种及两种以上的调味料的非即食固态复合调味料。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》制定本标准，作为企业组织生产、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。。

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司

---

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱（水、面粉、食用盐）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、乳糖、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、奶粉、牛肉、大豆蛋白粉、鸡蛋、食用盐、香辛料（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱中的一种或几种）、香菇、米酒、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、辣根、起酥油、咖喱粉、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁（蚝、水、食用盐）、鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、黄豆、小麦粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、炼乳中的几种为主要原料，添加酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛（适用于沙拉酱）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素（适用于沙拉酱）、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、山梨糖醇、微晶纤维素、乙酰磺胺酸钾、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱）、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝、食用香精（咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中 D-异抗坏血酸钠作用为抗氧化剂。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。