



412873S-2022



漯河乐佳食品科技有限公司企业标准

Q/LLJ 0002S-2022

# 半固态复合调味料

2022-10-17 发布

2022-10-17 实施

漯河乐佳食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河乐佳食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草单位：漯河乐佳食品科技有限公司

本标准主要起草人：张瑜。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、花生油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用牛油、食用猪油、食用鸡油中的一种或几种）、水、豆豉、味精、食用盐、淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、调味油【辣椒调味油、花椒调味油、麻辣调味油、大蒜调味油、藤椒调味油（藤椒油）中的一种或几种】、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜、榨菜）、酿造酱（黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、蚕豆酱、红油豆瓣酱、甜面酱中的一种或几种）、番茄酱、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼酱、咖喱膏、调味料【番茄调味酱、黄灯笼辣椒酱、红油辣椒面、十三香调味料、五香粉调味料、鸡汁调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉味调味料、牛肉粉调味料、牛肉味调味料、猪骨高汤、猪肉味调味料、海鲜粉调味料、酸性调味液（水、冰乙酸、食用盐、白砂糖）中的一种或几种】、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、水解植物蛋白调味粉、酵母抽提物、酱油、食醋、骨素（牛骨素、猪骨素、鸡骨素中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、调味料酒、浓香型白酒、清香型白酒、黄酒、食用酒精、花生、芝麻、黄豆、鲜洋葱、鲜葱、鲜蒜、鲜生姜、番茄、八角、花椒、辣椒、桂皮、草果、洋葱、蒜、高良姜、孜然、生姜、甘草、丁香、月桂、山奈、香茅、豆蔻、小茴香、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、荜拔、砂仁、白芷、黄栀子、陈皮（橘皮）、罗汉果、青果、紫苏、藿香、益智仁、食用香料【乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、柠檬叶油、丁香花蕾油、香叶油、大蒜油、生姜提取物（生姜油）中的一种或几种】、食用香精【肉豆蔻精油、孜然精油、白柠檬香精、辣椒精油、麻辣精油、香辣风味油、糊辣风味油、炸辣椒香精、爆香辣椒油、熟香辣椒油、香辣香精、大葱油香精、香葱油香精、油葱香精、炒葱香精、水溶性花椒精粉、水溶性花椒粉、水溶性姜粉、冒菜精料、冒菜红油（油状香精）、鸡肉香精、鸡肉液体香精、鸡肉油状香精、卤肉风味膏状香精、猪肉风味膏状香精、卤味膏状香精、鸡肉膏状香精、番茄香精、咖喱风味香精、麻辣风味香精、卤牛肉膏状香精、卤牛肉香精、牛肉膏状香精、骨汤风味膏状香精、鸡肉液体香精、鸡肉精粉、鸡肉风味粉末香精、骨髓浸膏、牛肉精粉、牛肉香精、芝麻油香精、酵母膏、咸味食品香精、甜味香精、牛肉清汤粉香精、牛肉粉末香精、花生液体香精、鸡肉粉末香精中的一种或几种】、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、茶多酚、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、维生素 E、维生素 C、碳酸氢钠、柠檬酸、磷脂、乳酸、食用冰乙酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、辣椒红、β-胡萝卜素、红曲红、焦糖色、姜黄、天然胡萝卜素、阿斯巴甜、木糖醇、麦芽糖醇中的一种或几种）中的几种为原料，经过原料前处理，与其他原料经调配、炒制或蒸制或煮制、离心或不离心、灌装、灭菌或不灭菌、包装而成的含有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。

根据食用方法不同分为：复合调味酱（即食或非即食）、复合调味料、火锅蘸料（即食）、火锅底料（非即食）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 及 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 及 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 及 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 及 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 及 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 及 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB13104 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 甜面酱应符合 SB/T 10296 及 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 水解植物蛋白调味粉应符合 GB31644 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 八角、花椒、辣椒、桂皮、草果、洋葱、蒜、高良姜、孜然、生姜、甘草、丁香、月桂、山奈、香茅、豆蔻、小茴香、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、荜拨、砂仁应符合 GB/T 15691 中的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.18 鲜洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.19 鲜葱、鲜蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.20 鲜生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 食用牛油、食用猪油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.23 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.26 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.27 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

- 2.1.28 花生应符合 GB/T 1532 及 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 芝麻应符合 GB/T 11761 及 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.31 白芷、黄栀子、陈皮（橘皮）、罗汉果、青果、紫苏、藿香、益智仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 第一部的规定。
- 2.1.32 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.36 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 辣椒调味油、花椒调味油、麻辣调味油、大蒜调味油、藤椒调味油（藤椒油）应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.38 黄豆酱应符合 GB/T 24399 及 GB 2718 的规定。
- 2.1.39 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 及 GB 2718 的规定。
- 2.1.40 豆瓣酱、蚕豆酱、红油豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.41 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.42 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 辣椒酱、黄灯笼酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.45 咖喱膏应符合 NY/T 1886 的规定。
- 2.1.46 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 番茄调味酱、黄灯笼辣椒酱、红油辣椒面、十三香调味料、五香粉调味料、鸡汁调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉味调味料、牛肉粉调味料、牛肉味调味料、猪骨高汤、猪肉味调味料、海鲜粉调味料、酸性调味液（水、冰乙酸、食用盐、白砂糖）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.48 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.49 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.50 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 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 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.54 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.55 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.56 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

- 2.1.57 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.58 番茄符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.59 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.60 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.61 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.62 洋葱油、香葱油、柠檬叶油、丁香花蕾油、香叶油、大蒜油、生姜提取物(生姜油)应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.63 肉豆蔻精油、孜然精油、白柠檬香精、辣椒精油、麻辣精油、香辣风味油、糊辣风味油、炸辣椒香精、爆香辣椒油、熟香辣椒油、香辣香精、大葱油香精、香葱油香精、油葱香精、炒葱香精、水溶性麻椒精粉、水溶性花椒粉、水溶性姜粉、冒菜精料、冒菜红油(油状香精)、鸡肉香精、鸡肉液体香精、鸡肉油状香精、卤肉风味膏状香精、猪肉风味膏状香精、卤味膏状香精、鸡肉膏状香精、番茄香精、咖喱风味香精、麻辣风味香精、卤牛肉膏状香精、卤牛肉香精、牛肉膏状香精、骨汤风味膏状香精、鸡肉液体香精、鸡肉精粉、鸡肉风味粉末香精、骨髓浸膏、牛肉精粉、牛肉香精、芝麻油香精、酵母膏、咸味食品香精、甜味香精、牛肉清汤粉香精、牛肉粉末香精、花生液体香精、鸡肉粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.64 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.65 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.66 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.67 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.68 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.69 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.70 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.71 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.72 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.73 亚硫酸钠应符合 GB 1886.8 的规定。
- 2.1.74 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.75 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.76 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.77 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.78 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.79 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.80 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.81 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.82 食用冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.83 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.84 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.85 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.86 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.87 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.88 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.89 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.90 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.91  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.92 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.93 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.94 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.95 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.96 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.97 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.98 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.99 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.100 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.101 泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜、榨菜应符合 GB 2714 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样于洁净烧杯中, 在自然光线下, 观察其性状、色泽, 杂质, 闻其气味。用温开水漱口, 品其滋味
性状	半固态	
气味、滋味	具有该产品特有的气味及滋味, 无其他异味	
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
	含油型 <sup>a</sup>	非含油型	

水分, g/100g	≤	65.0		GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	25.0		GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥	/	0.1	GB 5009.235
酸价 <sup>b</sup> (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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>c</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5		GB 5009.121
苯甲酸钠 <sup>c</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> , g/kg	≤	2.0		GB 5009.83
三氯蔗糖 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.25		GB 22255
阿斯巴甜 <sup>c</sup> , g/kg	≤	2.0		GB 5009.263
磷酸盐(以磷酸根计) <sup>c</sup> , g/kg	≤	20.0		GB 5009.256
二氧化硫残留量 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.05		GB 5009.34
乙二胺四乙酸二钠 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.075		GB 5009.278
茶多酚 <sup>c</sup> (以儿茶素计), g/kg	≤	0.1		SN/T 3848
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>d</sup> , mg/kg	≤	0.4		GB 5009.191
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8		GB 5009.12
注: *严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 指产品中脂肪含量大于 10%的半固态复合调味料; b 使用发酵型配料(如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的含油型半固态复合调味料, 此项不适用; c 仅限添加此类添加剂的产品检验; d 仅限于添加酸水解大豆蛋白调味液、水解植物蛋白粉的产品检验; 同一功能的食品添加剂(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。				

## 2.4 微生物限量

即食类半固态复合调味料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 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
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、豆豉等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。					

## 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB2762 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 规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、水分、酸价[仅限含油型，且使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的含油型半固态复合调味料，此项不适用]、过氧化值（仅限含油型）、食用盐、氨基酸态氮（仅限非含油型）、大肠菌群(仅限即食类产品)、菌落总数[仅限即食类产品,以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品此项不适用]、净含量及允许短缺量。

型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、花生油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用牛油、食用猪油、食用鸡油中的一种或几种）、水、豆豉、味精、食用盐、淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、调味油【辣椒调味油、花椒调味油、麻辣调味油、大蒜调味油、藤椒调味油（藤椒油）中的一种或几种】、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜、榨菜）、酿造酱（黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、蚕豆酱、红油豆瓣酱、甜面酱中的一种或几种）、番茄酱、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼酱、咖喱膏、调味料【番茄调味酱、黄灯笼辣椒酱、红油辣椒面、十三香调味料、五香粉调味料、鸡汁调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉味调味料、牛肉粉调味料、牛肉味调味料、猪骨高汤、猪肉味调味料、海鲜粉调味料、酸性调味液（水、冰乙酸、食用盐、白砂糖）中的一种或几种】、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、水解植物蛋白调味粉、酵母抽提物、酱油、食醋、骨素（牛骨素、猪骨素、鸡骨素中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、调味料酒、浓香型白酒、清香型白酒、黄酒、食用酒精、花生、芝麻、黄豆、鲜洋葱、鲜葱、鲜蒜、鲜生姜、番茄、八角、花椒、辣椒、桂皮、草果、洋葱、蒜、高良姜、孜然、生姜、甘草、丁香、月桂、山奈、香茅、豆蔻、小茴香、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、荜拔、砂仁、白芷、黄栀子、陈皮（橘皮）、罗汉果、青果、紫苏、藿香、益智仁、食用香料【乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、柠檬叶油、丁香花蕾油、香叶油、大蒜油、生姜提取物（生姜油）中的一种或几种】、食用香精【肉豆蔻精油、孜然精油、白柠檬香精、辣椒精油、麻辣精油、香辣风味油、糊辣风味油、炸辣椒香精、爆香辣椒油、熟香辣椒油、香辣香精、大葱油香精、香葱油香精、油葱香精、炒葱香精、水溶性花椒精粉、水溶性花椒粉、水溶性姜粉、冒菜精料、冒菜红油（油状香精）、鸡肉香精、鸡肉液体香精、鸡肉油状香精、卤肉风味膏状香精、猪肉风味膏状香精、卤味膏状香精、鸡肉膏状香精、番茄香精、咖喱风味香精、麻辣风味香精、卤牛肉膏状香精、卤牛肉香精、牛肉膏状香精、骨汤风味膏状香精、鸡肉液体香精、鸡肉精粉、鸡肉风味粉末香精、骨髓浸膏、牛肉精粉、牛肉香精、芝麻油香精、酵母膏、咸味食品香精、甜味香精、牛肉清汤粉香精、牛肉粉末香精、花生液体香精、鸡肉粉末香精中的一种或几种】、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、茶多酚、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、维生素E、维生素C、碳酸氢钠、柠檬酸、磷脂、乳酸、食用冰乙酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、辣椒红、β-胡萝卜素、红曲红、焦糖色、姜黄、天然胡萝卜素、阿斯巴甜、木糖醇、麦芽糖醇中的一种或几种）中的几种为原料，经过原料前处理，与其他原料经调配、炒制或蒸制或煮制、离心或不离心、灌装、灭菌或不灭菌、包装而成的含有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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 E、维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河乐佳食品科技有限公司

H N

Q B