



410566S-2022



河南中容食品工业有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2022

半固态复合调味料

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

河南中容食品工业有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由河南中容食品工业有限公司提出。

本标准起草单位：河南中容食品工业有限公司。

本标准主要起草人：李世勇。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZS 0002S-2019（备案号：412243S-2019）。

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。

本标准适用于以食用动物脂肪组织【(猪、牛、羊、鸡、鸭)的板油、肉膘、脂油】、食用动物油【精炼后的猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种】、植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、亚麻籽油、芝麻香油中的一种或几种)、大豆色拉油、畜禽(牛、鸡、羊、鸭、鹅、猪)肉、香菇酱、红油豆瓣、咸蛋黄(鲜鸭蛋、生活饮用水、食用盐)、味淋(生活饮用水、大米、米曲、葡萄糖、食用酒精)、梨、蜂蜜、苹果、郫县豆瓣酱、火锅豆母子(黄豆、生活饮用水、小麦粉、食用盐)、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、辣椒酱、番茄酱、番茄沙司、猪骨油、甜面酱、花生酱、芝麻酱、腐乳、复合调味料【蒜蓉辣椒酱、糍粑海椒、酸梅酱、柱候酱、牛肉酱、赤味噌、红烧酱料、草菇红烧酱料、青椒风味酱、沙茶酱、沙爹酱、沙茶辣、排骨酱、韭花酱、红汤酱、牛尾汤、海鲜酱、骨汤粉、鲜味宝、五香粉、十三香、小炒鲜调味料、香辣鲜露、麻辣鲜露、鲜麻辣鲜露、酸辣鲜露、青芥辣、肉香王调味料、鲜辣汁、酱油粉、番茄风味汁粉、混椒香辣酱、肉宝王、酸性调味液、麻辣烫料粉、调味酱、甜酱、鸡鲜调味料、干锅调味料、辣鲜露调味料、卤水、卤味增香膏,各复合调味料的成分详见附录A】、腌菜膏(成分详见附录A)、鱼露、骨膏汤(成分详见附录A)、调味油(成分详见附录A)、调味粉(成分详见附录A)、春酱(成分详见附录A)、复合调味料(食用盐、味精、白砂糖、牛肉粉、香辛料)、酱腌菜(泡姜、泡椒、酸菜、腌萝卜、泡二荆条、颗脆芽菜、泡小米辣中的一种或几种)、香辛料【花椒、麻椒、辣椒、八角、豆蔻、桂皮、月桂叶(香叶)、香茅、小茴香、砂仁、草果、调料九里香、孜然、胡椒、肉豆蔻、荜拔、芫荽籽、姜黄、姜、甘草、茺蓂、高良姜、丁香、山奈、欧芹、迷迭香、葱、蒜、洋葱、芥末籽、圆叶当归、香葱、枫茅、香菜籽、白胡椒、黑胡椒、黄彩椒、青椒中的一种或几种】、白芷、橘皮(陈皮)、白果、金瓜、山楂、青果(橄榄果)、梔子、藿香、香橼、罗汉果、荷叶、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、薄荷、枸杞、红枣、红薯干、新鲜蔬菜(番茄、芹菜、香菜、南瓜、菠菜、胡萝卜、包菜、香芹中的一种或几种)、食用菌(平菇、杏鲍菇、香菇、黑木耳、白牛肝菌、金针菇、茶树菇、海鲜菇、白蘑菇、猴头菇、鸡腿菇、白灵菇、竹荪、松茸、滑菇中的一种或几种)、豆类(豌豆、黄豆、蚕豆的一种或几种)、坚果及籽类(芝麻、花生、板栗、腰果中的一种或几种)、生活饮用水、食用盐、麦芽糖浆、绵白糖、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、味精、酸水解大豆蛋白调味液、蚝油、可食用水产品及其制品(海米、虾粉、干贝、鱼干中的一种或几种)、虾油、火腿、肉松、蒙古酱油、酱油(含焦糖色)、甜酱油、酱油、生抽、老抽、白酒、牛肉粉调味料、麦芽糊精、苹果醋、白醋、香醋、食醋、米酒、料酒、黄酒、二锅头白酒、花雕酒、清酒(生活饮用水、大米、米曲、食用酒精)、啤酒、雪碧【碳酸饮料(汽水)】、小麦粉、黄豆面、大米粉、椰子粉、奶粉、咖喱粉、黄油、柠檬浓缩汁中的一种或几种为原料,辅以或不辅以双乙酸钠、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- δ -内酯、阿斯巴甜、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、维生素E、山梨酸

钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、明胶、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、三氯蔗糖、萝卜红、辣椒红、红曲红、红曲米、 β -胡萝卜素、焦糖色、单，双甘油脂肪酸酯、甘氨酸（增味剂）、食用香精（花椒提取物、牛肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、蘑菇香精、肉味精油、烤肉香精、麻辣龙虾膏、辣味膏、排骨膏、花椒油树脂、麻椒精油中的一种或几种）、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、炒制或不炒制、调和、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食的半固态复合调味料，其中含油型半固态复合调味料的脂肪含量 $\geq 10\%$ 。

根据所用原料不同，产品分为：含油型半固态复合调味料（脂肪含量大于10%的半固态复合调味料）：麻辣底料、酸辣底料、肉酱、番茄底料、酸菜底料、麻辣烫底料、火锅底料、卤面调味料、辣椒酱；其它半固态复合调味料：咖喱调味底料、菌菇调味底料、海鲜调味料、海鲜酱、香辣酱、沙茶酱、鱿鱼烧烤酱、鸡肉蘸酱、咸蛋黄酱、甜辣酱、调味酱、风味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用动物脂肪组织【（猪、牛、羊、鸡、鸭）的板油、肉膘、脂油】应符合GB 2707的规定。
- 2.1.2 食用动物油【精炼后的猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油】应符合GB 10146的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.4 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.6 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.7 亚麻籽油应符合GB/T 8235和GB 2716的规定。
- 2.1.8 畜禽（牛、鸡、羊、鸭、鹅、猪）肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.9 香菇酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.10 豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.11 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.12 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.13 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.14 番茄酱应符合SB/T 10459的规定。
- 2.1.15 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.16 芝麻酱应符合LS/T 3220和GB 19300的规定。
- 2.1.17 花生酱应符合NY/T 958和GB 19300的规定。
- 2.1.18 腐乳应符合SB/T 10170的规定。

- 2.1.19复合调味料【蒜蓉辣椒酱、糍粑海椒、酸梅酱、柱候酱、牛肉酱、赤味噌、红烧酱料、草菇红烧酱料、青椒风味酱、沙茶酱、沙爹酱、沙茶辣、排骨酱、韭花酱、红汤酱、牛尾汤、海鲜酱、骨汤粉、鲜味宝、五香粉、十三香、小炒鲜调味料、香辣鲜露、麻辣鲜露、鲜麻辣鲜露、酸辣鲜露、青芥辣、肉香王调味料、鲜辣汁、酱油粉、番茄风味汁粉、酸性调味液、麻辣烫料粉、调味酱、甜酱、鸡鲜调味料、干锅调味料、辣鲜露调味料、卤水、卤味增香膏、混椒香辣酱、肉宝王】应符合GB 31644的规定。
- 2.1.20骨膏汤应符合GB 31644的规定。
- 2.1.21调味油应符合Q/HZS 0005S（附录B）的规定。
- 2.1.22调味粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.23酱腌菜（泡姜、泡椒、酸菜、腌萝卜、泡二荆条、颗脆芽菜、泡小米辣）应符合GB 2714的规定。
- 2.1.24香辛料【花椒、麻椒、辣椒、八角、豆蔻、桂皮、月桂叶（香叶）、香茅、小茴香、砂仁、草果、调料九里香、孜然、胡椒、肉豆蔻、荜拔、芫荽籽、姜黄、姜、甘草、茺萝、高良姜、丁香、山奈、欧芹、迷迭香、葱、蒜、洋葱、芥末籽、圆叶当归、香葱、枫茅、香菜籽、白胡椒、黑胡椒、黄彩椒、青椒】应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.25 芝麻香油符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.26白芷、橘皮（陈皮）、白果、山楂、青果（橄榄果）、栀子、藿香、香橼、罗汉果、荷叶、薄荷、枸杞、红枣应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.27红薯干应符合NY/T 708的规定。
- 2.1.28 新鲜蔬菜（番茄、芹菜、香菜、南瓜、菠菜、胡萝卜、包菜、香芹）、金瓜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29食用菌（平菇、杏鲍菇、香菇、黑木耳、白牛肝菌、金针菇、茶树菇、海鲜菇、白蘑菇、猴头菇、鸡腿菇、白灵菇、竹荪、松茸、滑菇）应符合GB 7096的规定。
- 2.1.30豆类（豌豆、黄豆、蚕豆）应符合GB 2715的规定。
- 2.1.31坚果及籽类（芝麻、花生、板栗、腰果）应符合GB 19300的规定。
- 2.1.32食用香精（花椒提取物、牛肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、蘑菇香精、肉味精油、烤肉香精、麻辣龙虾膏、辣味膏、排骨膏、花椒油树脂、麻椒精油）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.33辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.34生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.35食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.36白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.37冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.38鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.39鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

- 2.1.40 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.41 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 2.1.42 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.43 味精应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.44 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.45 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.46 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.47 酸水解大豆蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.48 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.49 可食用水产品及其制品（海米、虾粉、干贝、鱼干）应符合GB 10136的规定。
- 2.1.50 火腿应符合GB 2730的规定。
- 2.1.51 肉松应符合GB/T 23968的规定。
- 2.1.52 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.53 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.54 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.55 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.56 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.57 DL-苹果酸钠应符合GB 30608的规定。
- 2.1.58 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.59 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.60 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.61 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》[2010]3号的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.63 黄油应符合GB 19646的规定。
- 2.1.64 维生素E应符合GB 1886.233的规定。
- 2.1.65 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.66 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.67 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.68 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.69 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.70 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.71 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

- 2.1.72 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.73 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.74 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.75 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.76 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.77 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.78 萝卜红应符合GB 25536的规定。
- 2.1.79 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.80 红曲红应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.81 红曲米应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.82 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.83 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.84 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.85 甘氨酸应符合GB 25542的规定。
- 2.1.86 酱油、蒙古酱油、酱油（含焦糖色）、生抽、老抽、甜酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.87 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.88 食醋、白醋、香醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.89 米酒应符合NY/T 1885的规定。
- 2.1.90 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.91 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.92 白酒、二锅头白酒、清酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.93 啤酒应符合GB/T 4927和GB 2758的规定。
- 2.1.94 雪碧【碳酸饮料（汽水）】应符合GB/T 10792的规定。
- 2.1.95 小麦粉、黄豆面、大米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.96 椰子粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.97 奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.98 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.99 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.100 桂花、茉莉花应符合NY/T 1506的规定。
- 2.1.101 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 2.1.102 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.103 绵白糖应符合GB/T 1445和GB 13104的规定。

- 2.1.104 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.105 苹果醋应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.106 番茄沙司、猪骨油、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.107 柠檬浓缩汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.108 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.109 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.110 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.111 红油豆瓣应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.112 咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.113 味淋应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.114 春酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.115 梨、苹果应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.116 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.117 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.118 火锅豆母子应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.119 腌菜膏应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.120 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.121 花雕酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.122 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.123 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 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	取 100g 样品，置于洁净白瓷盘内，在自然光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，无哈喇味	
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	\leq 75.0	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤	25.0	GB 5009.44	
^a 酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤	5.0	GB 5009.229	
^a 过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.25	GB 5009.227	
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.5（除水产调味品之外的其他产品）	GB 5009.11	
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.5【仅适用于水产调味品（鱼类调味品除外）的检测】	GB 5009.11	
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.1【仅适用于鱼类调味品的检测】	GB 5009.11	
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12	
甲基汞（以 Hg 计）， mg/kg	≤	0.5【仅限于添加水产品及其制品的产品】	GB 5009.17	
^b 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
	双乙酸钠， g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
^b 乙二胺四乙酸二钠， g/kg	≤	0.075	GB 5009.278	
^b 三氯蔗糖， g/kg	≤	0.25	GB 22255	
^b β-胡萝卜素， g/kg	≤	2.0	GB 5009.83	
^b 磷酸盐【以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计】， g/kg	≤	20.0	GB 5009.256	
^b 阿斯巴甜， g/kg	≤	2.0	GB 5009.263	
3-氯-1,2-丙二醇， mg/kg	≤	0.4（仅限于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品）	GB 5009.191	
展青霉素， μg/kg		20.0（仅限于添加苹果、山楂、苹果醋的产品）	GB 5009.185	
<p>注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>注 2：a 酸价和过氧化值仅适用于含油型半固态复合调味料（脂肪含量大于 10%），其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品。</p> <p>注 3：b 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检验。</p> <p>注 4：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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。</p>				

2.4 微生物限量

即食产品、水产调味品的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	
大肠菌群， MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法

^d 大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^b 菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
^b 霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
^b 酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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
^d 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;

注 2: 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。

注 3: d 仅适用于水产调味品的检测。

注 4: 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。

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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值(其中酸价、过氧化值仅适用于脂肪含量大于 10%的半固态复合调味料,且酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品),即食类产品、水产调味品应增加大肠菌群、菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

复合调味料【蒜蓉辣椒酱、糍粑海椒、酸梅酱、柱候酱、牛肉酱、赤味噌、红烧酱料、草菇红烧酱料、青椒风味酱、沙茶酱、沙爹酱、沙茶辣、排骨酱、韭花酱、红汤酱、牛尾汤、海鲜酱、骨汤粉、鲜味宝、五香粉、十三香、小炒鲜调味料、麻辣鲜露、鲜麻辣鲜露、酸辣鲜露、青芥辣、肉香王调味料、鲜辣汁、酱油粉、番茄风味汁粉】的成分。

(1) 蒜蓉辣椒酱：辣椒、食用盐、大蒜、白砂糖、食醋、谷氨酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、三氯蔗糖。

(2) 糍粑海椒：辣椒、大豆油、姜、花生、薤白、芝麻、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠。

(3) 酸梅酱：白砂糖、酸梅肉、食醋、食用盐、姜、红辣椒、三氯蔗糖。

(4) 柱候酱：面豉（水、食用盐、大豆、小麦）、白砂糖、水、酿造酱油（含焦糖色）、芝麻酱、红腐乳、食用盐、大豆油、姜、脱水大蒜、乙酰化双淀粉乙二酸酯、谷氨酸钠、酿造食醋、香辛料、咸辣椒（辣椒、食用盐）、焦糖色。

(5) 牛肉酱：番茄酱、辣椒酱、黄豆酱、牛肉、菜籽油、白砂糖、花生、芝麻、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠。

(6) 赤味噌：生活饮用水、大豆、大米、食用盐、食用酒精。

(7) 红烧酱料：水、发酵酱醪、番茄酱、食用盐、味精、白砂糖、焦糖色、黄原胶、食用香精、苯甲酸钠、甜蜜素、三氯蔗糖、日落黄、柠檬黄、赤藓红。

(8) 草菇红烧酱料：水、发酵酱醪、番茄酱、草菇、食用盐、味精、白砂糖、焦糖色、黄原胶、食用香精、苯甲酸钠、甜蜜素、三氯蔗糖、日落黄、柠檬黄、赤藓红。

(9) 青椒风味酱：水、食用盐、植物油、味精、青椒酱（ $\geq 5.55\%$ ）、白砂糖、乙酰化双淀粉乙二酸酯、呈味核苷酸二钠、黄原胶、辣椒油树脂、柠檬酸、山梨酸钾、焦糖色、冰乙酸、食用香精（含花椒提取物）、辣椒粉、谷朊粉、花椒粉、芫荽粉、小麦、姜粉、蒜粉、食用葡萄糖。

(10) 沙茶酱：大豆油、大地鱼干、大豆组织蛋白、水、白砂糖、洋葱粉、芝麻酱、食用盐、大蒜粉、香辛料、虾酱、5'-呈味核苷酸二钠。

(11) 沙茶辣：虾粉、虾酱、小麦粉、辣椒粉、葡萄糖、白砂糖、食用盐、大豆油、葱、蒜、花生、香辛料。

(12) 沙爹酱：大豆油、花生、白砂糖、椰子粉（椰子提取物、酪蛋白酸钠）、红葱头、花生酱、食用盐、干虾肉、芝麻酱、虾酱、洋葱粉、大蒜粉、食用香料、黄姜粉。

(13) 排骨酱：白砂糖、水、面豉（水、食用盐、大豆、小麦）、食用盐、芝麻酱、乙酰化双淀粉乙二酸酯、香辛料、谷氨酸钠、脱水大蒜、冰乙酸、焦糖色、赤藓红。

(14) 韭花酱：韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠。

(15) 红汤酱：水、植物油、食用盐、辣椒粉、牛油（3%）、味精、白砂糖、乙酰化双淀粉乙二酸酯、

辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、黄原胶、柠檬酸、山梨酸钾、冰乙酸、大豆粉、姜粉、郫县豆瓣酱调味粉（郫县豆瓣酱粉、酿造酱油、麦芽糊精）、花椒粉、谷朊粉、小麦、桂皮粉、八角粉、食用香精（含花椒提取物、食用葡萄糖）。

（16）牛尾汤：水、牛肉、牛尾汁、胡萝卜、酵母抽提物、小麦粉、洋葱、白砂糖、番茄、食用盐、香辛料、羟丙基二淀粉磷酸酯、 β -胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠。

（17）海鲜酱：白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、腌渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠。

（18）骨汤粉：食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、香辛料粉、三聚磷酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精。

（19）调味粉：猪精粉（猪骨汤、麦芽糊精、猪骨油、维生素 E、白砂糖、水解植物蛋白粉、麦芽糊精）、食用盐、酱油粉（酱油、麦芽糊精、食用盐、焦糖色、谷氨酸钠）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸钠、苹果酸。

（20）鲜味宝：味精、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠。

（21）五香粉：八角、花椒、肉桂、丁香、白芷。

（22）十三香：八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷。

（23）小炒鲜调味料：水、食用盐、白砂糖、味精、小麦面筋、小麦粉、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、冰乙酸、黄原胶、山梨酸钾、食用香精。

（24）麻辣鲜露：水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、谷氨酸钠、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、5'-肌苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精。

（25）鲜麻辣鲜露：水、食用盐、酿造酱油、谷氨酸钠、白砂糖、辣椒酱、小米椒辣椒酱、青花椒油、香辛料、5'-肌苷酸二钠、辣椒油树脂、冰醋酸、乳酸、瓜尔胶、黄原胶、辣椒红、山梨酸钾、食用香精、酸水解植物蛋白液、麦芽糊精、植物油。

（26）酸辣鲜露：水、食用盐、酿造食醋、白砂糖、野山椒辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、辣椒油树脂、黄原胶、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、食用香精、酸水解植物蛋白液、麦芽糊精、植物油。

（27）青芥辣：水、植物油、辣根、山梨糖醇、微晶纤维素、黄原胶、脱氢乙酸钠、柠檬酸、柠檬黄、亮蓝、淀粉、食用盐、乳糖、食品用香精。

（28）鲍鱼素：水、鸡肉、干贝、鲍仔、食用盐、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、水解植物蛋白、麦芽糊精、黄原胶、山梨酸钾。

（29）肉香王调味料：饮用水、猪骨、牛骨、食用盐、食用葡萄糖、枣泥、番茄、乳糖、酵母抽提物、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、D-木糖、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食用香料。

（30）鲜辣汁：水、食用盐、白砂糖、小麦面筋、小麦、冰乙酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、5'-

肌苷酸二钠、黄原胶、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温80)、小米辣椒油树脂、花椒提取物、食用香精、葡萄糖。

(31) 酱油粉: 麦芽糊精、酱油。

(32) 番茄风味汁粉: 番茄粉、二氧化硅、食用淀粉、番茄浓缩汁、柠檬酸、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸盐、食用盐、麦芽糊精、大豆油、洋葱、甜罗勒、百里香、香辛料、辣椒红。

(33) 骨膏汤: 食用植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种)、动物油(猪油、牛油、鸡油、羊油)、芝麻香油、香辛料(花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、月桂叶(香叶)中的一种或几种)、白芷、陈皮、白果、鲜葱、鲜姜、鲜大蒜、香菜、芹菜、胡萝卜、食用盐、食醋、维生素E(d1- α -生育酚)、香料(洋葱油、香葱油、大蒜油、花椒油、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)、酱油粉(酱油、麦芽糊精)中的几种。

(34) 调味油: 食用植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种)、动物油(猪油、牛油、鸡油、羊油)、芝麻香油、香辛料(花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、月桂叶(香叶)中的一种或几种)、白芷、陈皮、白果、鲜葱、鲜姜、鲜大蒜、香菜、芹菜、胡萝卜、食用盐、食醋、维生素E(d1- α -生育酚)、香料(洋葱油、香葱油、大蒜油、花椒油、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)、酱油粉(酱油、麦芽糊精)中的几种。

(35) 调味粉: 食用盐、鸡粉(鸡肉、鸡板油、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅)、鲜味宝(味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖)、味精(谷氨酸钠)、香辛料(花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、荜拔、月桂叶、芫荽籽)、橘皮、栀子、白芷、白果中的几种,经粉碎)、香菇粉、奶粉、白砂糖、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、酸水解植物蛋白、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠(干贝素)、柠檬酸、柠檬酸钠、酵母抽提物、海鲜粉、酱油粉(酱油、麦芽糊精)、洋葱粉、白胡椒粉、蛋黄粉、爆葱油(大豆油、葱、食用香精)、虾粉、鸡肉粉、鸡肉呈味料、鸡肉鲜香膏、老母鸡香精、鸡肉油状香精、鸡肉粉末香精、虾香精中的几种。

(36) 混椒香辣酱: 豆瓣风味调味酱(郫县豆瓣、生活饮用水、食用盐)、植物油、小米辣椒酱、谷氨酸钠、白砂糖、食用盐、羊角辣椒酱、辣椒调味酱(红辣椒、生活饮用水、食用盐、柠檬酸、冰乙酸、乳酸)、泡野山椒细辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、脱水红辣椒片、酵母抽提物、鸡骨肉汁(生活饮用水、鸡骨肉、食用盐、维生素E)、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食用香精)。

(37) 肉霸王: 麦芽糊精、淀粉、食盐、谷氨酸钠、诱惑红铝色淀、食用香精。

(38) 调味酱: 面豉、白砂糖、生活饮用水、酿造酱油、芝麻酱、红腐乳、食用盐、大豆油、姜、脱水

大蒜、谷氨酸钠、焦糖色、酿造食醋、香辛料、辣椒。

(39) 甜酱：白砂糖、生活饮用水、番茄酱、面豉、盐、红曲米、焦糖色、芝麻酱、芝麻油、香料、脱水大蒜、辣椒。

(40) 鸡鲜调味料：生活饮用水、肉类复合调味料、鸡肉粉、牛肉、盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、鸡油、复合酸水解植物蛋白调味粉、蛋黄粉、牛油、植物油、花椒油、香辛料、山梨酸钾。

(41) 干锅调味料：植物油、郫县豆瓣、辣椒、食用盐、味精、料酒、生姜、洋葱、大蒜、白酒、山梨酸钾。

(42) 辣鲜露调味料：生活饮用水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、白砂糖、酿造食醋。

(43) 卤水：水、白砂糖、食用盐、植物油、香辛料、鸡粉调味料、谷氨酸钠、焦糖色、乙酰化二淀粉磷酸酯、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、红曲红、香辛料。

(44) 卤味增香膏：鸡肉、牛肉、饮用水、食用盐、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白液、淀粉、酵母提取物、香辛料、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠、食用香精。

(45) 腌菜膏：萝卜菜、糯米饭、食用盐、生活饮用水、山梨酸钾、柠檬酸、焦糖色。

(46) 春酱：大豆酱（纯净水、大豆、小麦粉、食用盐、麦曲）、焦糖色、小麦粉、大米、纯净水、食用酒精、食用盐、米曲、甜菊糖苷。

(47) 香辣鲜露：食用盐、生活饮用水、白砂糖、酿造酱油。

(48) 酸性调味液：生活饮用水、食用盐、冰乙酸。

(49) 麻辣烫料粉：食用盐、鸡粉（鸡肉、鸡板油、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅）、鲜味宝（味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖）、香辛料（胡椒）、奶粉。

附录 B



411304S-2018



河南中容食品工业有限公司企业标准

Q/HZS 0005S-2018

调味油

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

河南中容食品工业有限公司 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》的规则进行编写。

本标准由河南中容食品工业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李世勇。

H N
Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油）、芝麻香油、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、白果、香叶中的一种或几种）、鲜葱、鲜姜、鲜大蒜、香菜、芹菜、胡萝卜、食用盐、食醋、维生素 E（d1- α -生育酚）、香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、姜味油、花椒油、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、辣椒油、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）、酱油粉（酱油、麦芽糊精）中的几种为原料，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、混合、炒制、过滤、分离、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 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 香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、白果、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 鲜葱、鲜大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.9 鲜姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.10 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.11 姜味油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.12 洋葱油、香葱油、花椒油、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、辣椒油、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。
- 2.1.13 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.14 动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.15 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 香菜、芹菜、胡萝卜应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无变质、无污染，新鲜蔬菜应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.19 维生素 E (d1- α -生育酚) 应符合 GB 29942 的规定。

2.1.20 酱油粉应符合 DBS41/ 001 的规定。

2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	液态油状	取适量样品倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质的混合气、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	要 求	检验方法
水分及挥发物，%	$\leq 2.0^a$	GB 5009.236
	≤ 0.8	
酸价(KOH) (以脂肪计)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ， μ g/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
*苯并(α)芘， μ g/kg	≤ 8.0	GB 5009.27

注：*苯并(α)芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 仅限于使用鲜葱、鲜姜、鲜大蒜、香菜、芹菜、胡萝卜的产品。

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。

2.6 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 的要求；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油）、芝麻香油、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、白果、香叶中的一种或几种）、鲜葱、鲜姜、鲜大蒜、香菜、芹菜、胡萝卜、食用盐、食醋、维生素 E（d1- α -生育酚）、香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、姜味油、花椒油、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、辣椒油、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）、酱油粉（酱油、麦芽糊精）中的几种为原料，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、混合、炒制、过滤、分离、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。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》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。

本标准规定了调味油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。维生素 E 在本标准中作为食品添加剂使用。

本标准中苯并（ α ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中容食品工业有限公司

Q B

编制说明

本标准适用于以食用动物脂肪组织【(猪、牛、羊、鸡、鸭)的板油、肉膘、脂油】、食用动物油【精炼后的猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种】、植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、亚麻籽油、芝麻香油中的一种或几种)、大豆色拉油、畜禽(牛、鸡、羊、鸭、鹅、猪)肉、香菇酱、红油豆瓣、咸蛋黄(鲜鸭蛋、生活饮用水、食用盐)、味淋(生活饮用水、大米、米曲、葡萄糖、食用酒精)、梨、蜂蜜、苹果、郫县豆瓣酱、火锅豆母子(黄豆、生活饮用水、小麦粉、食用盐)、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、辣椒酱、番茄酱、番茄沙司、猪骨油、甜面酱、花生酱、芝麻酱、腐乳、复合调味料【蒜蓉辣椒酱、糍粑海椒、酸梅酱、柱候酱、牛肉酱、赤味噌、红烧酱料、草菇红烧酱料、青椒风味酱、沙茶酱、沙爹酱、沙茶辣、排骨酱、韭花酱、红汤酱、牛尾汤、海鲜酱、骨汤粉、鲜味宝、五香粉、十三香、小炒鲜调味料、香辣鲜露、麻辣鲜露、鲜麻辣鲜露、酸辣鲜露、青芥辣、肉香王调味料、鲜辣汁、酱油粉、番茄风味汁粉、混椒香辣酱、肉宝王、酸性调味液、麻辣烫料粉、调味酱、甜酱、鸡鲜调味料、干锅调味料、辣鲜露调味料、卤水、卤味增香膏,各复合调味料的成分详见附录A】、腌菜膏(成分详见附录A)、鱼露、骨膏汤(成分详见附录A)、调味油(成分详见附录A)、调味粉(成分详见附录A)、春酱(成分详见附录A)、复合调味料(食用盐、味精、白砂糖、牛肉粉、香辛料)、酱腌菜(泡姜、泡椒、酸菜、腌萝卜、泡二荆条、颗脆芽菜、泡小米辣中的一种或几种)、香辛料【花椒、麻椒、辣椒、八角、豆蔻、桂皮、月桂叶(香叶)、香茅、小茴香、砂仁、草果、调料九里香、孜然、胡椒、肉豆蔻、荜拔、芫荽籽、姜黄、姜、甘草、蒔萝、高良姜、丁香、山奈、欧芹、迷迭香、葱、蒜、洋葱、芥末籽、圆叶当归、香葱、枫茅、香菜籽、白胡椒、黑胡椒、黄彩椒、青椒中的一种或几种】、白芷、橘皮(陈皮)、白果、金瓜、山楂、青果(橄榄果)、栀子、藿香、香橼、罗汉果、荷叶、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、薄荷、枸杞、红枣、红薯干、新鲜蔬菜(番茄、芹菜、香菜、南瓜、菠菜、胡萝卜、包菜、香芹中的一种或几种)、食用菌(平菇、杏鲍菇、香菇、黑木耳、白牛肝菌、金针菇、茶树菇、海鲜菇、白蘑菇、猴头菇、鸡腿菇、白灵菇、竹荪、松茸、滑菇中的一种或几种)、豆类(豌豆、黄豆、蚕豆的一种或几种)、坚果及籽类(芝麻、花生、板栗、腰果中的一种或几种)、生活饮用水、食用盐、麦芽糖浆、绵白糖、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、味精、酸水解大豆蛋白调味液、蚝油、可食用水产品及其制品(海米、虾粉、干贝、鱼干中的一种或几种)、虾油、火腿、肉松、蒙古酱油、酱油(含焦糖色)、甜酱油、酱油、生抽、老抽、白酒、牛肉粉调味料、麦芽糊精、苹果醋、白醋、香醋、食醋、米酒、料酒、黄酒、二锅头白酒、花雕酒、清酒(生活饮用水、大米、米曲、食用酒精)、啤酒、雪碧【碳酸饮料(汽水)】、小麦粉、黄豆面、大米粉、椰子粉、奶粉、咖喱粉、黄油、柠檬浓缩汁中的一种或几种为原料,辅以或不辅以双乙酸钠、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- δ -内酯、阿斯巴甜、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、维生素E、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、明胶、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、三氯蔗糖、萝卜红、辣椒红、红曲红、红曲米、

β -胡萝卜素、焦糖色、单，双甘油脂肪酸酯、甘氨酸（增味剂）、食用香精（花椒提取物、牛肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、蘑菇香精、肉味精油、烤肉香精、麻辣龙虾膏、辣味膏、排骨膏、花椒油树脂、麻椒精油中的一种或几种）、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、炒制或不炒制、调和、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食的半固态复合调味料，其中含油型半固态复合调味料的脂肪含量 $\geq 10\%$ 。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。

河南中容食品工业有限公司

Q B