



410375S-2022



鹿邑县澄明食品有限公司企业标准

Q/LCM 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-02-07 发布

2022-02-07 实施

鹿邑县澄明食品有限公司 发布

前 言

附录 A、附录 B 为本标准规范性文件。

本标准由鹿邑县澄明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：樊晓伟、王喜军、张峰。

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。

本标准适用于以番茄酱、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种）、起酥油、生活饮用水、芝麻、花生、黄豆、葵花籽仁、南瓜籽仁、蚕豆、豌豆、单晶体冰糖、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、复合调味粉【鸡精调味料、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、酵母、白胡椒、谷氨酸钠、食品用香精、呈味核苷酸二钠】、双椒酸菜鱼调料【食用植物油、泡小米椒（小米辣、水、食用盐、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠）、泡青菜（盐水渍菜）（青菜、饮用水、食用盐、食用冰乙酸、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、柠檬酸、苯甲酸钠）、泡姜、青花椒、大蒜、味精、山梨酸钾、冰醋酸、呈味核苷酸二钠】、浓缩鸡汁调味料、柠檬调味汁【水、柠檬汁、白砂糖、食用盐、柠檬酸、日落黄、柠檬黄】、底味调味料【水、酵母抽提物、味精、食用香精、食用盐、牛肉、复合调味料（酸水解植物蛋白液）、牛油、香辛料、鸡肉、羟丙基二淀粉磷酸酯、白砂糖、全蛋液、鸡油、酿造酱油、麦芽糊精、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶】、超味宝复合调味料【味精、L-丙氨酸、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、食用盐】、豆母子（大豆、面粉、食用盐、水）、番茄粉、番茄调味粉（番茄粉、生姜粉、大蒜粉、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠）、浓香型白酒、黄酒、番茄、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、花椒、食用菌【牛肝菌、松茸菌、羊肚菌、茶树菇、香菇、杏鲍菇、姬松茸、金顶侧耳（黄金菇）、鸡腿菇、松蘑、木耳中的一种或几种】、食用葡萄糖、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糊精、虾米、虾仁、虾皮、干贝柱、海米、鱼露、酿造食醋、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱、豆豉、花生酱、韭花酱、芝麻酱、甜面酱、酵母抽提物、咖喱粉、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、藤椒调味油（藤椒油）、蚝油、木姜调味油、花椒调味油、泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜、榨菜、泡大蒜、芽菜（甜芽菜、咸芽菜中的一种）、竹笋、泡野山椒、卤牛肉、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料中的几种为主要原料，添加鲜（冻）畜禽肉及副产品（牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡架骨、猪骨、牛骨、羊骨中的一种或几种）、豆腐、豆干、赤砂糖、苹果、醪糟、米酒、奶粉、熟花生粉、熟花生碎、熟脱皮芝麻、熟芝麻、火腿、醋精、韭菜花、黄花菜、鲜味生抽、老抽、虾酱、葱粉、洋葱粉、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）、奶油、辣椒粉、红糖、番茄沙司、酸水解大豆蛋白调味液、白芷、百合、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、金银花、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭菊花、贡菊花、滁菊花、怀菊花中的一种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、

蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、薏苡仁、蕤白、覆盆子、香辛料【辣椒、花椒、豆蔻、桂皮、茴香、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、山奈、荜拔、香茅、芫荽（香菜）、迷迭香、姜黄、木姜子、肉桂、丁香、芹菜、薄荷、孜然、八角、肉豆蔻、月桂叶（香叶）、黑胡椒、白胡椒、洋姜、干葱、菖蒲、韭葱、多香果、芫荽籽、香豆蔻、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、藏红花、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、芒果、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、石榴、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、香茛兰中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、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、脱氢乙酸钠、乙酸钠、茶多酚、碳酸氢钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、食用色素【辣椒红、β-胡萝卜素、焦糖色、姜黄、天然胡萝卜素、诱惑红、红曲红中的一种或几种】、甜味剂【三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、木糖醇、麦芽糖醇中的一种或几种】、食用香料（乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、大蒜油、生姜提取物、甘油中的一种或几种）、食用香精（青花椒鸡膏香精、番茄香精、香茅香精、鸡肉膏状香精、麻辣精油香精、骨髓浸膏香精、牛肉精粉香精中的一种或几种）中的几种，经预处理【挑拣或不挑拣、浸泡或不浸泡、清洗或不清洗、去皮或不去皮、预煮或不预煮、熬制或不熬制、切丁（片）或不切丁（片）、脱水或不脱水、磨酱或不磨酱】、调配、炒制或不炒制、灌装、杀菌或不杀菌、冷却、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分类为：番茄汤料、火锅底料、半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 番茄酱应符合SB/T 10459的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合GB/T 1535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 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.6 葵花籽油、玉米油、橄榄油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.8 食用动物油（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油）应符合GB 10146的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.11 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。

- 2.1.12 黄豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.13 豆腐、豆干应符合GB 2712的规定。
- 2.1.14 单晶体冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.17 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.18 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.19 底味调味料、番茄调味粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.20 番茄粉应符合NY/T 957的规定。
- 2.1.21 浓香型白酒应符合GB 10781.1的规定。
- 2.1.22 黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。
- 2.1.23 番茄、苹果、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、花椒应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.24 食用菌(牛肝菌、松茸菌、羊肚菌、茶树菇、香菇、杏鲍菇、姬松茸、金顶侧耳(黄金菇)、鸡腿菇、松蘑、木耳)应符合GB 7096的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.26 食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉)应符合GB 31637的规定。
- 2.1.27 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.29 葡萄糖浆应符合GB/T 20885和GB 15203的规定。
- 2.1.30 虾米、虾仁、虾皮、干贝柱、海米应符合GB 10136的规定。
- 2.1.31 鱼露应符合SB/T 10324的规定。
- 2.1.32 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.33 韭花酱应符合GB 2714的规定。
- 2.1.34 郫县豆瓣、红油豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.35 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.36 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.37 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.38 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.39 花生酱应符合LS/T 3311和GB 19300的规定。
- 2.1.40 芝麻酱应符合LS/T 3220和GB 19300的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.42 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。

- 2.1.43 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.44 黄灯笼辣椒酱应符合DB46/T 92的规定。
- 2.1.45 藤椒调味油（藤椒油）应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.46 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.47 木姜调味油应符合Q/YMZ 0003S的规定, 见附录A。
- 2.1.48 花椒调味油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.49 泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜、榨菜、泡椒、芽菜、泡大蒜、竹笋、泡野山椒应符合GB 2714的规定。
- 2.1.50 卤牛肉应符合GB/T 23586的规定。
- 2.1.51 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.52 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.53 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.54 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.55 酸水解大豆蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.56 白芷、百合、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、金银花、鱼腥草、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、薏苡仁、薤白、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.57 香辛料[辣椒、花椒、豆蔻、桂皮、蒔萝、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、山奈、荜拔、香茅、芫荽（香菜）、迷迭香、姜黄、木姜子、肉桂、丁香、芹菜、薄荷、孜然、八角、肉豆蔻、月桂叶（香叶）、黑胡椒、白胡椒、多香果、芫荽籽、香豆蔻、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、藏红花、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、芒果、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、石榴、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、香莢兰、葱粉、洋葱粉、辣椒粉、洋姜、干葱、菖蒲、韭葱]应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.58 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.59 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.60 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.61 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.62 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.63 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。

- 2.1.64 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.65 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.66 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.67 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.68 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.69 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.70 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.71 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.72 乙酸钠应符合GB 30603的规定。
- 2.1.73 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.74 焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7的规定。
- 2.1.75 亚硫酸钠应符合GB 1886.8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 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.78 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.79 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.80 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.81 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.82 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.83 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.84 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.85 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.86 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.87 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.88 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.89 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.90 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.91 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.92 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.93 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.94 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.95 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.96 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

- 2.1.97 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.98 食用香料（花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、大蒜油、生姜提取物、甘油）应符合GB 29938的规定。
- 2.1.99 食用香精（青花椒鸡膏香精、番茄香精、香茅香精、鸡肉膏状香精、麻辣精油香精、骨髓浸膏香精、牛肉精粉香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.100 鲜（冻）畜禽肉及副产品（牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡架骨、猪骨、牛骨、羊骨）应符合GB 2707的规定。
- 2.1.101 超味宝复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.102 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.103 熟花生粉、熟花生碎、熟脱皮芝麻、熟芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.104 虾酱应符合SB/T 10525或SC/T 3602的规定。
- 2.1.105 醪糟应符合GB 2758的规定。
- 2.1.106 奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.107 火腿应符合SB/T 10004的规定。
- 2.1.108醋精应符合GB 2719的规定。
- 2.1.109韭菜花、黄花菜应清洁卫生、无霉变、无变质、无病虫害，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.110茶多酚应符合GB 1886.211的规定。
- 2.1.111鲜味生抽、老抽应符合GB 2717的规定。
- 2.1.112木瓜蛋白酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.113葵花籽仁、南瓜籽仁、蚕豆、豌豆应符合GB 19300的规定。
- 2.1.114奶油应符合GB 19646的规定。
- 2.1.115红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.116番茄沙司应符合SB/T 10459的规定。
- 2.1.117赤砂糖应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。
- 2.1.118 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.119 复合调味粉应符合Q/CTS 0001S的规定,见附录B。
- 2.1.120 双椒酸菜鱼调料应符合DBS 50/025的规定。
- 2.1.121 浓缩鸡汁调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.122 柠檬调味汁应符合GB 31644的规定。
- 2.1.123 起酥油应符合GB/T 38069或LS/T 3218的规定。
- 2.1.124 豆母子应符合GB 2718的规定。
- 2.1.125 米酒应符合NY/T 1885的规定。
- 2.1.126 枳椇子符合GB 19300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, 允许固液分层	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上, 自然光下, 观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味, 香气浓郁、味道纯正、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 40	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
β-胡萝卜素 ^b (以胡萝卜素计), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
诱惑红 ^b (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^b (安赛蜜), g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b (阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计)(仅适用于添加磷酸盐的产品), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
乙二胺四乙酸二钠(仅适用于添加乙二胺四乙酸二钠的产品), g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855
二氧化硫残留量, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg(仅适用于添	≤ 0.4	GB 5009.191

加酸水解大豆蛋白调味液的产品)		
甲基汞 ^o (以 Hg 计), mg/kg(仅适用于 ≤ 添加虾米、虾仁、虾皮、干贝柱、海米、 虾酱、鱼露的产品)	0.5	GB 5009.17
茶多酚(以儿茶素计), g/kg ≤	0.1	SN/T 3848
展青霉素, μg/kg(仅限于添加苹果、 ≤ 山楂为原料制成的产品)	20	GB 5009.185
<p>注 1: a 仅适用于含油型半固态复合调味料, 其中酸价不适用于含发酵型配料(黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱)和酸性配料(酿造食醋、醋精、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、冰乙酸)的产品。</p> <p>b 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂(防腐剂、抗氧化剂、相同色泽着色剂)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;</p> <p>c 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞。</p> <p>注 2: 本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>		

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 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

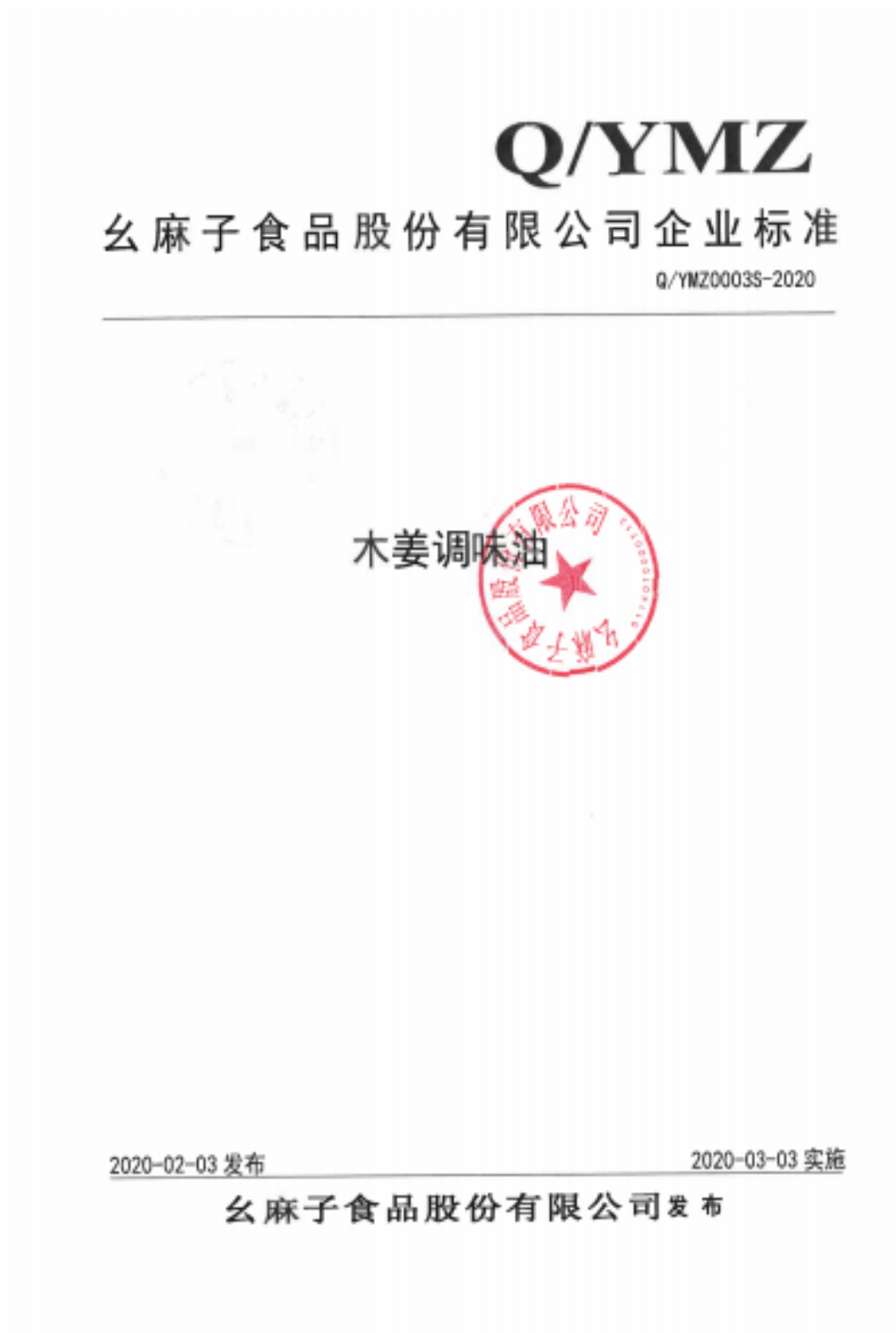
2.6 其他要求

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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、食用盐、酸价【仅适用于含油型半固态复合调味料, 且不含发酵型配料(黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱)和酸性配料(酿造食醋、醋精、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、磷酸、冰乙酸)的产品】、过氧化值(仅适用于含油性半固态复合调味料)、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:



Q/YM20003S-2020

目 次

前言.....	11
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求.....	1
4 检验规则.....	2
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	3



Q/YMZ0003S-2020

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 2716《食品安全国家标准 食用植物油》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《木姜子调味油》标准。

本标准由么麻子食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：么麻子食品股份有限公司。

本标准主要起草人：赵跃军。



Q/YMZ0003S-2020

木姜调味油

1 范围

本标准规定了木姜调味油的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以菜籽油、木姜子（又名山胡椒或山苍子）为原料，经原料预处理（木姜子经挑选）、加热浸提、沉淀、过滤、灌装而成的木姜调味油。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 GB/T 1536 菜籽油
 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
 GB 5009.5 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
 GB/T 6525 植物油酸 透明度、气味、滋味鉴定法
 GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
 GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中铅残留量的测定
 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 8965 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 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》
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 菜籽油应符合 GB 1536 的规定。
 3.1.2 木姜子应符合 GB/T 15691 的规定。
 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

Q/YM20003S-2020

3.2 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	呈橙黄色	取适量试样置于烧杯中，在充足的自然光下目测其色泽和组织形态。杂质、霉、气味按按GB/T 5009.205规定执行。
组织形态/性状	半透明油状液体	
嗅、气味	具有本产品固有的滋、气味，无酸败及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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)	≤ 1.8	GB 5009.229
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值/ (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.229
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.09	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ / (ug/kg)	≤ 10	GB 5009.22
苯并 (a) 芘 / (ug/kg)	≤ 10	GB 5009.27
溶剂残留量/ (mg/kg)		
含浸出液原料	≤ 20	GB 5009.262
压榨油	不得检出	

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库前经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂前经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时；

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不少于6个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格的产品中随机抽取不少于2kg（不少于12个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格列为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判定该批产品合格。如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防霉、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，离墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为18个月。



四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称	么麻子食品股份有限公司		
注册地址	洪雅县止戈镇五龙村		
法定代表人或负责人	赵跃军	手机号码	13518401199
食品标准名称	木姜调味油	标准编号	Q/YMZ0003S-2020
标准发布日期	2020-02-03	标准实施日期	2020-03-02
适用的食品类别	油脂及其制品		
是否为集团公司备案	否		
适用单位	么麻子食品股份有限公司		
网上公示情况	已完成备案前公示(2020.02.03-2020.03.02),公示期间未收到意见和建议。		
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准的食品安全指标	食品安全项目及指标值	铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤ 0.09
		依据的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准名称,对应的项目及指标值	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 铅(以Pb计)/(mg/kg) (油脂及其制品) ≤ 0.1
	其他食品安全相关内容	其他说明	无
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准及相关规定。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。			
企业(盖章): 么麻子食品股份有限公司 企业法定代表人或负责人签字:		备案登记情况:	予以备案
2020年03月03日		2020年03月09日	

上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后,原备案自行废止。

附录 B:



Q/CTS 0001 S—2019

前 言

本标准依据GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。
本标准代替 Q/CTS 0001S-2018《固态复合调味料》，与 Q/CTS 0001S-2018 相比，除规范性修改外
主要技术变化如下：

- 理化指标修改了“45”
- 理化指标取消了“食盐、谷氨酸钠”

本标准由重庆洽楼食品有限公司提出。
本标准起草单位：重庆洽楼食品有限公司。
本标准主要起草人：王天琪
本标准执行人：刘元东

本标准代替了Q/CTS 0001S-2018。
Q/CTS 0001S-2018的历次版本发布情况为：无。
本标准备案有效期为3年。

重庆洽楼食品有限公司

Q/CTS 0001 S-2019

固态复合调味料

1 范围

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

本标准适用于以食盐、味精为主要原料，以酱油加白砂糖、增味剂等，加或不加玉米淀粉、麦芽糊精、鸡肉浸取物、食用香料（葱、姜、胡椒）、着色剂等，经原料预处理、粉碎、调配、混合、制粒或不制粒、烘干或不烘干、包装等工艺加工制成的固态复合调味料。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2730 食品安全国家标准 味精
- GB 2731 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌总数计数
- 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 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 食品中砷及其化合物的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29621 食品安全国家标准 食品中敌敌畏限量
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 12467 食品中氯化物的测定
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 10271 鸡精调味料
- JF 1079 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局公告[2006]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料

Q/CTS 0001 S—2019

3.1.1 食量

应符合GB 2721及相关食品安全标准有关的规定。

3.1.2 味精

应符合GB 2720的规定。

3.1.3 其他辅料

应符合国家相关标准及有关的规定。

3.2 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
色泽和外观	具有本品固有的色泽和外观	将样品置于洁净白色瓷盘中,在光线充足的条件下目测、嗅闻、品尝。
气味与滋味	具有本产品固有的香味和滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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)	≤ 3	GB 5009.3
总酸(COOl)/ (g/g)	≤ 0.3	GB 5009.11
亚硝酸盐(以NaNO ₂)/ (g/g)	≤ 0.3	GB 5009.11

3.4 微生物指标

3.4.1 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数(CFU/g)	≤ 10000	GB 4789.2
大肠菌群(MFU/g)	≤ 0.4	GB 4789.3

3.4.2 致病微生物

应符合表4的规定。

表4 致病微生物

Q/CTH 0001 S—2019

项目	采样方案 ^a 及限量(若非规定,均以/25g或/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100(27)(g)	1000(27)(g)	GB 4789.10 第二法

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的国家食品安全标准的规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,检验方法按照 JJF 1070 的方法。

3.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

产品出厂前,由公司质检部门按随机抽取样品,样品总量不少于1kg,样品分为两份,一份供检验用,一份供复检备用,型式检验加倍抽样。

4.3 检验分类

4.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群,产品经公司质检部门逐批检验合格并符合证明后方可出厂。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为 3.2、3.3、3.4、3.5 中规定的所有项目,有下列情况之一时,应进行型式检验:

- 新产品试制鉴定时;
- 正常生产时每半年进行一次;
- 原料、配方及生产工艺有改变时;
- 停产半年后恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家行政管理机构提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

QCTS 0001 S—2019

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有1项以上（含1项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

应符合GB/T 191、GB 28060和GB 7718规定。

5.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

5.3 运输和贮存

应符合GB 31621规定。



编制说明

半固态复合调味料是以番茄酱、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种）、起酥油、生活饮用水、芝麻、花生、黄豆、葵花籽仁、南瓜籽仁、蚕豆、豌豆、单晶体冰糖、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、复合调味粉【鸡精调味料、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、酵母、白胡椒、谷氨酸钠、食品用香精、呈味核苷酸二钠】、双椒酸菜鱼调料【食用植物油、泡小米椒（小米辣、水、食用盐、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠）、泡青菜（盐水渍菜）（青菜、饮用水、食用盐、食用冰乙酸、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、柠檬酸、苯甲酸钠）、泡姜、青花椒、大蒜、味精、山梨酸钾、冰醋酸、呈味核苷酸二钠】、浓缩鸡汁调味料、柠檬调味汁【水、柠檬汁、白砂糖、食用盐、柠檬酸、日落黄、柠檬黄】、底味调味料【水、酵母抽提物、味精、食用香精、食用盐、牛肉、复合调味料（酸水解植物蛋白液）、牛油、香辛料、鸡肉、羟丙基二淀粉磷酸酯、白砂糖、全蛋液、鸡油、酿造酱油、麦芽糊精、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶】、超味宝复合调味料【味精、L-丙氨酸、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、食用盐】、豆母子（大豆、面粉、食用盐、水）、番茄粉、番茄调味粉（番茄粉、生姜粉、大蒜粉、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠）、浓香型白酒、黄酒、番茄、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、花椒、食用菌【牛肝菌、松茸菌、羊肚菌、茶树菇、香菇、杏鲍菇、姬松茸、金顶侧耳（黄金菇）、鸡腿菇、松蘑、木耳中的一种或几种】、食用葡萄糖、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糊精、虾米、虾仁、虾皮、干贝柱、海米、鱼露、酿造食醋、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱、豆豉、花生酱、韭花酱、芝麻酱、甜面酱、酵母抽提物、咖喱粉、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、藤椒调味油（藤椒油）、蚝油、木姜调味油、花椒调味油、泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜、榨菜、泡大蒜、芽菜（甜芽菜、咸芽菜中的一种）、竹笋、泡野山椒、卤牛肉、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料中的几种为主要原料，添加鲜（冻）畜禽肉及副产品（牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡架骨、猪骨、牛骨、羊骨中的一种或几种）、豆腐、豆干、赤砂糖、苹果、醪糟、米酒、奶粉、熟花生粉、熟花生碎、熟脱皮芝麻、熟芝麻、火腿、醋精、韭菜花、黄花菜、鲜味生抽、老抽、虾酱、葱粉、洋葱粉、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）、奶油、辣椒粉、红糖、番茄沙司、酸水解大豆蛋白调味液、白芷、百合、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、金银花、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭菊花、贡菊花、滁菊花、怀菊花中的一种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、薏苡仁、薤白、覆盆子、香辛料【辣椒、花椒、豆蔻、桂皮、茱萸、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、山奈、荜拨、香茅、芫荽（香菜）、

迷迭香、姜黄、木姜子、肉桂、丁香、芹菜、薄荷、孜然、八角、肉豆蔻、月桂叶（香叶）、黑胡椒、白胡椒、洋姜、干葱、菖蒲、韭葱、多香果、芫荽籽、香豆蔻、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、藏红花、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、芒果、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、石榴、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、香荚兰中的一种或几种]、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、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、脱氢乙酸钠、乙酸钠、茶多酚、碳酸氢钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、食用色素【辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、姜黄、天然胡萝卜素、诱惑红、红曲红中的一种或几种】、甜味剂【三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、木糖醇、麦芽糖醇中的一种或几种】、食用香料（乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、大蒜油、生姜提取物、甘油中的一种或几种）、食用香精（青花椒鸡膏香精、番茄香精、香茅香精、鸡肉膏状香精、麻辣精油香精、骨髓浸膏香精、牛肉精粉香精中的一种或几种）中的几种，经预处理【挑拣或不挑拣、浸泡或不浸泡、清洗或不清洗、去皮或不去皮、预煮或不预煮、熬制或不熬制、切丁（片）或不切丁（片）、脱水或不脱水、磨酱或不磨酱】、调配、炒制或不炒制、灌装、杀菌或不杀菌、冷却、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的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，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。