



411542S-2022



河南创新研霖食品科技有限公司企业标准

Q/HCYS 0001S-2022

# 半固态复合调味料（含油型）

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

河南创新研霖食品科技有限公司 发布

## 前 言

附录 A、附录 B、附录 C 为本标准规范性文件。

本标准由河南创新研霖食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南创新研霖食品科技有限公司。

本标准主要起草人：陈瑞红。

H N

Q B

## 半固态复合调味料（含油型）

### 1 范围

本标准规定了半固态复合调味料（含油型）的分类、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、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、食用鸭油中的一种或几种）、食用植物调和油、起酥油、泡小米椒、泡辣椒、泡姜、盐渍青菜、芽菜、泡萝卜、橄榄菜、糖蒜、苹果、梨、柠檬、橙汁、番茄酱、番茄罐头、XO酱（大豆油、干贝、火腿、辣椒、虾米、食用盐、白砂糖、葱头、蚝油、脱水大蒜）、辣椒酱、沙茶酱（大豆油、扁鱼、大蒜头、香辛料、葱末、辣椒粉、小虾头、食用盐）、香辣酱（酿造酱油、辣椒干、菜籽油、生活饮用水、芝麻、花椒、胡椒、八角、香辛料、谷氨酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾）、调味酱（白砂糖、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）、豆豉、郫县豆瓣、牛肉、鸡肉、猪肉、鸡粉调味料、鸡汁调味料、辣鲜露调味料辣鲜露调味料（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）、味噌、本味淋调味料、复合调味粉【食用盐、白砂糖、麦芽糊精、鸡粉调味料、柠檬酸、复配乳化增稠剂（麦芽糊精、柠檬酸脂肪酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯）、黄原胶、香辛料】、扇贝浓缩汁、鸡肉粉调味料、猪骨素、鸡骨素、牛骨素、牛骨提取物（牛骨、水、食用盐）中的多种为原料，添加生活饮用水、香菇、平菇、牛肝菌、松茸、茶树菇、鸡腿菇、番茄、青椒、洋葱、香菜（芫荽）、芹菜、生姜、大蒜、大葱、小葱、藤椒、白砂糖、红糖、冰糖、鸡精调味料、味精、食用盐、木姜子油、蚝油、黄豆酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、白酒、黄酒、料酒、水解大豆蛋白粉、腐乳、芝麻、油炸花生仁、满口香（半固态复合调味料）（大豆油、大豆、花生、豆豉、辣椒、味精、鸡精、食用盐、花椒、芝麻、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）、鱼干、海米、纯虾皮、虾酱、芝麻酱、花生酱、陈皮、草果、丁香、白芷、孜然、姜黄、胡椒、黑胡椒、花椒、辣椒、山奈、香叶（月桂叶）、豆蔻、荜拔、高良姜、桂皮、小茴香、甘草、八角、干姜、香茅、罗汉果、紫苏、栀子、洋葱粉、姜粉、蒜粉、芥末、当归、咖喱粉、番茄粉、酱油粉、柠檬干、冰花酸梅酱、核桃仁、腰果、酥豌豆、酸水解大豆蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉【酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠、5-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）】、蛋黄粉、鸡蛋、马铃薯淀粉、木薯淀粉、南瓜粉、小麦粉、奶粉、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖中的多种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、β胡萝卜素、栀子黄、柠檬黄、焦糖色、鸡肉香精、牛肉香精、黑鸭味香精、肉味精膏、肉味油状香精、花椒油树脂、辣椒油树脂、青花椒精油、青花椒油树脂、花椒精油、洋葱精油、大蒜精油、当归精油、小茴精油、白胡椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素E（dl-α-生育酚）、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、L-苹果酸、黄原胶、瓜尔胶、海藻糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、甘氨酸（氨基乙酸）、L-丙氨酸、d-木糖、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）、盐酸硫胺素、琥珀酸二钠、预糊化淀粉、醋酸酯淀粉、

$\beta$ -环状糊精、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯，硬脂酰乳酸钠）中的几种】、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠（CMC）、乙基麦芽酚、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经预处理（挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎）、调配、炒制、灌装（包装）而成的含两种或两种以上调味品的即食类或非即食类半固态复合调味料（含油型）。

根据所用原辅料不同，产品分类为：菌菇酱复合调味料、香辣酱调味料、菌菇酱调味料、沙茶酱调味料、香辣牛肉酱调味料、海鲜味调味料、XO酱复合调味料、芝麻酱调味料、芝麻花生酱调味料、香辣芝麻酱调味料、拌饭酱调味料、黑椒酱调味料、辣椒酱调味料、烧椒酱调味料、双椒酱调味料、蒜蓉辣椒酱调味料、凉拌菜调味料、麻辣拌饭调味料、藤椒拌饭调味料、番茄拌饭调味料、牛肉风味拌饭调味料、鸡肉风味拌饭调味料、麻辣拌面调味料、藤椒拌面调味料、番茄拌面调味料、鸡肉风味拌面调味料、牛肉风味拌面调味料、猪肉香膏复合调味料、鸡肉香膏复合调味料、牛肉香膏复合调味料、羊肉香膏复合调味料、虾肉膏复合调味料、海鲜膏复合调味料、香菇膏复合调味料、土鸡汤馄饨复合调味料、菌汤馄饨复合调味料、酸辣金汤馄饨复合调味料、麻辣红汤馄饨复合调味料、藤椒风味馄饨复合调味料、红油馄饨复合调味料、黑鸭风味馄饨复合调味料、黑鸭风味调味料、肉味增香膏复合调味料、猪骨汤复合调味料、鸡骨汤复合调味料、牛骨汤复合调味料、羊骨汤复合调味料、骨汤复合调味料、火锅骨汤复合调味料、黄金大骨汤风味调味料、关东煮复合调味料、猪肚鸡汤复合调味料、鱼粉骨汤复合调味料、土豆粉骨汤复合调味料、米线骨汤复合调味料、花胶鸡汤复合调味料、牛肉面骨汤调味料、大骨汤面调味料、麻辣火锅调味料、牛油麻辣火锅调味料、清油麻辣火锅调味料、香辣火锅调味料、麻辣风味调味料、番茄火锅调味料、辣番茄调味料、番茄风味调味料、藤椒火锅调味料、藤椒风味火锅调味料、菌汤火锅调味料、菌汤复合调味料、青花椒风味调味料、酸辣金汤调味料、酸辣风味调味料、甜辣风味调味料、韩式甜辣风味调味料、日式风味调味料、味增风味调味料、金汤酸菜复合调味料、咖喱风味调味料、蒜香风味调味料、麻辣小龙虾调味料、13香小龙虾调味料、蒜香小龙虾调味料、复合调味酱调味料、烧烤风味调味料、辣椒油复合调味料、葱油复合调味料、藤椒油复合调味料、麻辣拌复合调味料、麻辣土豆粉复合调味料、原味土豆粉复合调味料、番茄风味土豆粉调味料、酸辣风味土豆粉调味料、原味麻辣烫复合调味料、麻辣风味麻辣烫调味料、番茄风味麻辣烫调味料、骨汤风味麻辣烫调味料、寿喜锅复合调味料、食用菌复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.3 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.5 葵花籽油、玉米油、橄榄油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油、食用鸭油）应符合GB 10146的规

定。

- 2.1.7 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 起酥油应符合 SB/T 3218 的规定。
- 2.1.9 泡小米椒、泡姜、泡辣椒应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.10 盐渍青菜应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.11 芽菜、泡萝卜、橄榄菜、糖蒜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 苹果、梨、柠檬应新鲜、无污染、无虫蚀、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.13 橙汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.14 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.15 番茄罐头应符合 QB/T 1394 的规定。
- 2.1.16 X0 酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.18 沙茶酱、调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.20 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.21 牛肉、鸡肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.23 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.24 香辣酱、辣鲜露调味料、复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 扇贝浓缩汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.26 鸡肉粉调味料应符合 Q/CZTP 0005S 的规，见附录 A。
- 2.1.27 猪骨素、鸡骨素、牛骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 香菇、平菇、牛肝菌、松茸、茶树菇、鸡腿菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 番茄、青椒、洋葱、香菜（芫荽）、芹菜、生姜、大蒜、大葱、小葱、藤椒应新鲜、无污染、无虫蚀、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.35 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.36 木姜子油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.37 蚝油应符合 GB/T 21999 或 SB/T 10005 的规定。

- 2.1.38 黄豆酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.39 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.40 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.41 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.42 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.43 白酒应符合GB/T 10781.1和GB 2757的规定。
- 2.1.44 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.45 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.46 水解大豆蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.47 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.48 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.49 油炸花生仁应符合QB/T 1733.5的规定。
- 2.1.50 满口香应符合GB 31644的规定。
- 2.1.51 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.52 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.53 鱼干应符合NY/T 1712的规定。
- 2.1.54 海米、纯虾皮应符合应符合GB 10136的规定。
- 2.1.55 虾酱应符合SB/T 10525的规定。
- 2.1.56 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.57 牛骨提取物应符合T/CMATB 8001的规定。
- 2.1.58 白芷、罗汉果、紫苏、栀子、陈皮、当归应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.59 草果、桂皮、丁香、孜然、姜黄、胡椒、黑胡椒、花椒、山奈、香叶（月桂叶）、豆蔻、荜拔、高良姜、桂皮、小茴香、甘草、八角、干姜、香茅、芥末、洋葱粉、姜粉、蒜粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.60 南瓜粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.61 番茄粉应符合NY/T 957的规定。
- 2.1.62 酱油粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.63 冰花酸梅酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.64 核桃仁、腰果、酥豌豆应符合GB 19300的规定。
- 2.1.65 柠檬干应符合GB/T 23787的规定。
- 2.1.66 酸水解大豆蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.67 酸水解植物蛋白调味粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.68 奶粉应符合GB 19644的规定。

- 2.1.69 蛋黄粉、鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.70 马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.71 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.72 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.73 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.74 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.75 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.76 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.77 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.78  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.79 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.80 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.81 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.82 鸡肉香精、牛肉香精、肉味精膏、肉味油状香精、花椒油树脂、青花椒精油、青花椒油树脂、花椒精油、洋葱精油、大蒜精油、当归精油、小茴精油、白胡椒油树脂应符合GB 30616的规定。
- 2.1.83 辣椒油树脂应符合GB 28314 的规定。
- 2.1.84 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.85 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.86 维生素E(d1- $\alpha$ -生育酚)应符合GB 29942的规定。
- 2.1.87 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.88 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.89 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.90 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.91 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.92 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.93 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.94 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.95 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.96 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.97 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.98 木瓜蛋白酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.99 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.100 d-木糖应符合GB 1886.305的规定。

- 2.1.101 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.102 预糊化淀粉应符合GB/T 38573的规定。
- 2.1.103  $\beta$ -环状糊精应符合GB 1886.352的规定。
- 2.1.104 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.105 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.106 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.107 羧甲基纤维素钠 (CMC)应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.108 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.109 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.110 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 2.1.111 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.112 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.113 甘氨酸 (氨基乙酸) 应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.114 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.115 盐酸硫胺素应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.116 味增应符合 Q/SZY 0001S 的规, 见附录 B。
- 2.1.117 本味淋调味料应符合 Q/KT 0001S 的规, 见附录 C。

## 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	≤ 30	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (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 <sup>b</sup> (以胡萝卜素计), g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
柠檬黄 <sup>b</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 <sup>b</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg(仅适用于添加水解大豆蛋白粉、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉的产品)	≤	0.4	GB 5009.191
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg(仅适用于添加鱼干、虾酱、海米、纯虾皮、扇贝浓缩汁的产品)	≤	0.5	GB 5009.17
展青霉素, μg/kg(仅适用于添加苹果的产品)	≤	20	GB 5009.185
<p>注 1: a 酸价不适用于含发酵型配料(黄豆酱、番茄酱、番茄罐头、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱)和酸性配料(酿造食醋、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、番茄酱、番茄粉、番茄、泡小米椒、泡辣椒、泡姜、盐渍青菜、芽菜、泡萝卜、糖蒜、苹果、柠檬、橙汁)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、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>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 微生物限量

即食类产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/(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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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 检验核实

出厂检验项目包括：感官要求、食用盐、酸价【不适用于含（黄豆酱、番茄酱、番茄罐头、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱）和酸性配料（酿造食醋、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、番茄酱、番茄粉、番茄、泡小米椒、泡辣椒、泡姜、盐渍青菜、芽菜、泡萝卜、糖蒜、苹果、柠檬、橙汁）的产品】、过氧化值、菌落总数【即食类产品】、大肠菌群（即食类产品）、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。

## 编制说明

半固态复合调味料（含油型）是以食用植物油（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、食用鸭油中的一种或几种）、食用植物调和油、起酥油、泡小米椒、泡辣椒、泡姜、盐渍青菜、芽菜、泡萝卜、橄榄菜、糖蒜、苹果、梨、柠檬、橙汁、番茄酱、番茄罐头、XO 酱（大豆油、干贝、火腿、辣椒、虾米、食用盐、白砂糖、葱头、蚝油、脱水大蒜）、辣椒酱、沙茶酱（大豆油、扁鱼、大蒜头、香辛料、葱末、辣椒粉、小虾头、食用盐）、香辣酱（酿造酱油、辣椒干、菜籽油、生活饮用水、芝麻、花椒、胡椒、八角、香辛料、谷氨酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾）、调味酱（白砂糖、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）、豆豉、郫县豆瓣、牛肉、鸡肉、猪肉、鸡粉调味料、鸡汁调味料、辣鲜露调味料辣鲜露调味料（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）、味噌、本味淋调味料、复合调味粉【食用盐、白砂糖、麦芽糊精、鸡粉调味料、柠檬酸、复配乳化增稠剂(麦芽糊精、柠檬酸脂肪酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯)、黄原胶、香辛料】、扇贝浓缩汁、鸡肉粉调味料、猪骨素、鸡骨素、牛骨素、牛骨提取物(牛骨、水、食用盐)中的多种为原料，添加生活饮用水、香菇、平菇、牛肝菌、松茸、茶树菇、鸡腿菇、番茄、青椒、洋葱、香菜（芫荽）、芹菜、生姜、大蒜、大葱、小葱、藤椒、白砂糖、红糖、冰糖、鸡精调味料、味精、食用盐、木姜子油、蚝油、黄豆酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、白酒、黄酒、料酒、水解大豆蛋白粉、腐乳、芝麻、油炸花生仁、满口香（半固态复合调味料）（大豆油、大豆、花生、豆豉、辣椒、味精、鸡精、食用盐、花椒、芝麻、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）、鱼干、海米、纯虾皮、虾酱、芝麻酱、花生酱、陈皮、草果、丁香、白芷、孜然、姜黄、胡椒、黑胡椒、花椒、辣椒、山奈、香叶（月桂叶）、豆蔻、荜拔、高良姜、桂皮、小茴香、甘草、八角、干姜、香茅、罗汉果、紫苏、栀子、洋葱粉、姜粉、蒜粉、芥末、当归、咖喱粉、番茄粉、酱油粉、柠檬干、冰花酸梅酱、核桃仁、腰果、酥豌豆、酸水解大豆蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉【酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠、5-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）】、蛋黄粉、鸡蛋、马铃薯淀粉、木薯淀粉、南瓜粉、小麦粉、奶粉、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖中的多种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、β胡萝卜素、栀子黄、柠檬黄、焦糖色、鸡肉香精、牛肉香精、黑鸭味香精、肉味精膏、肉味油状香精、花椒油树脂、辣椒油树脂、青花椒精油、青花椒油树脂、花椒精油、洋葱精油、大蒜精油、当归精油、小茴精油、白胡椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素 E(dl-α-生育酚)、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、L-苹果酸、黄原胶、瓜尔胶、海藻糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、甘氨酸（氨基乙酸）、L-丙氨酸、d-木糖、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）、盐酸硫胺素、琥珀酸二钠、预糊化淀粉、醋酸酯淀粉、β-环状糊精、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯，硬脂酰乳酸钠）中的几种】、

乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠（CMC）、乙基麦芽酚、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经预处理（挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎）、调配、炒制、灌装（包装）而成的含两种或两种以上调味品的即食类或非即食类半固态复合调味料（含油型）。

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。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南创新研霖食品科技有限公司

Q B