



411878S-2022



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXSP 0008S-2022

# 半固态复合调味料

2022-07-14 发布

2022-07-14 实施

白象食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由白象食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘菊燕、滕加友、薛景波、李国海、陈虎、乔超慧。

本标准适用于以下分子公司：

河南白象调味品有限公司

地址：河南新郑市薛店镇工贸开发区

山东白象食品有限公司

地址：山东省济宁市兖州区大安工业园

白象食品股份有限公司山西分公司

地址：山西省晋中市山西示范区晋中开发区汇通产业园园区经西大道寇村段。

南京白象食品有限公司

地址：南京市江宁区上峰工业园

白象食品股份有限公司湖南分公司

地址：岳阳经济技术开发区工业园王家畈路

吉林白象食品有限公司

地址：吉林省四平经济开发区大路 2499 号 1 至 3 层 101

高碑店白象食品有限公司

地址：高碑店市经济技术开发区

生产商：四川白象食品有限公司

地址：成都市新津县五津镇鹤林路 108 号

陕西白象食品有限公司

生产地址：三原县清河食品工业园

# 半固态复合调味料

## 1 范围

本文件规定了半固态复合调味料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（棕榈油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油中的一种或多种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或多种）、肉类（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或多种）、可食用动物性水产品（鱼肉、虾肉、蟹肉、蛤蜊肉的一种或多种）、水、大葱、洋葱、姜、蒜、红葱、南瓜、胡萝卜、番茄、酱类（豆瓣酱、甜面酱、郫县豆瓣、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、黄豆酱、干黄酱、豆豉、香菇酱、虾酱、蟹黄酱、咸蛋黄酱中的一种或多种）、酒（料酒、白酒）、酱腌菜（酸菜、雪菜、韭花酱、泡椒、酸豆角、泡姜、酸萝卜中的一种或多种）、菌菇（香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇中的一种或多种）、竹笋、酿造食醋、酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、赤砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、蚝油、芝麻、花生、果葡糖浆、鱼露、乳粉、奶油、人造奶油、牛奶、调制乳、炼乳、腐乳、椰子浆、椰子汁、其他复合调味料（肉风味调味料、骨汤风味调味料、水产风味调味料、果蔬风味调味料、食用菌风味调味料、豆制品风味调味料、香辛料风味调味料、奶制品风味调味料、蛋制品风味调味料、酒风味调味料、坚果制品风味调味料、发酵制品风味调味料、酱类风味调味料中的一种或多种）中的两种或多种为原料，添加或不添加植脂末（葡萄糖浆、食用植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯）、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅中的一种或几种）、人参（人工种植5年及5年以下）、白芷、橘皮、紫苏、罗汉果、果蔬粉（山楂粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西蓝花粉、白萝卜粉中的一种或几种）、魔芋粉、酵母抽提物、海带粉、酸水解植物蛋白调味液、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、麦芽糊精、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食品添加剂【碳酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、聚丙烯酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、蔗糖脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠（干贝素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、改性大豆磷脂、磷脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、氨基乙酸（增味剂）、乙基麦芽酚、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、海藻酸丙二醇酯、麦芽糖醇、山梨糖醇、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、茶多酚、维生素E（抗氧化剂）、维

生素 C（抗氧化剂）、辣椒油树脂、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄、栀子黄、焦糖色、天然胡萝卜素、红曲红、红曲米中的一种或几种】、食品用香精（肉风味、水产风味、果蔬风味、食用菌风味、豆制品风味、香辛料风味、奶制品风味、蛋制品风味、酒风味、坚果制品风味、发酵制品风味、酱类风味、药材风味、增香风味中的一种或几种）中的一种或多种，经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、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。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 大豆色拉油应符合 GB/T 1535 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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 鱼肉、虾肉、蟹肉、蛤蜊肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.11 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.13 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.14 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.15 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.16 红葱应新鲜无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 及相关标准的规定。
- 2.1.17 南瓜应符合 SB/T 10881 的规定。
- 2.1.18 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.19 番茄应符合 NY/T 1517 的规定。
- 2.1.20 豆瓣酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.23 辣椒酱、黄灯笼辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.24 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.26番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.27黄豆酱、干黄酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.28豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.29香菇酱、咸蛋黄酱、肉风味调味料、骨汤风味调味料、水产风味调味料、果蔬风味调味料、食用菌风味调味料、豆制品风味调味料、香辛料风味调味料、奶制品风味调味料、蛋制品风味调味料、酒风味调味料、坚果制品风味调味料、发酵制品风味调味料、酱类风味调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30虾酱、蟹黄酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.31料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.32白酒应符合 NY/T 432 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.33酸菜、雪菜、韭花酱、泡椒、酸豆角、泡姜、酸萝卜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.34香菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.35竹笋应符合 NY/T 1048 的规定。
- 2.1.36酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.37酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.38食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.39白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.41食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.43鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.44鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.45牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.46鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.47海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.48排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.49菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.50蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.51芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.52花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.53果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.55乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.56调制乳应符合 GB 25191 的规定。

- 2.1.57 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.58 人造奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.59 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.60 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.61 椰子浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.62 椰子汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 2.1.63 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.64 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.65 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.66 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 第 17 号）公告的规定。
- 2.1.67 白芷、橘皮、紫苏、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.68 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.69 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.70 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.71 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.72 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.73 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.74 食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.75 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.76 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.77 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.78 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.79 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.80 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.81 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.82 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.83 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.84 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.85 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.86 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.87 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.88 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 2.1.89丙二醇脂肪酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.90聚甘油脂肪酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.91单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.92琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.93环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.94乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.95天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.96磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.97改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.98羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.99羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.100辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.101卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.102黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.103瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.104果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.105磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.106醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.1075'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.108L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.109氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.110乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.111苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.112山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.113双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.114脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.115乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。。
- 2.1.116乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.117  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫计委 2014 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.118海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.119麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.120山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.121D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.122 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.123 亚硫酸钠应符合 GB 1886.8 的规定。
- 2.1.124 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.125 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.126 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.127 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.128 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.129 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.130 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.131 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.132 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.133 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.134 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.135 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.136 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.137 食品用香精应符合 GB 30616 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
状态	浓稠状固液混合物(膏状、酱状等)，允许固液分层，无霉变，无正常视力可见外来异物	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及状态，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅	

## 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	非含油型	
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.9		GB 5009.12
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤	50		GB 5009.44
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11

°甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
°酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5	-
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	-
°三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
°N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜），g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
°环己氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
°乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
°天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
°苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
°山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
°双乙酸钠，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
°脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
°乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
°二氧化硫残留量，g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
°茶多酚（以儿茶素计），g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
°柠檬黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
°日落黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
°栀子黄，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
°3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
<p>*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 指产品中脂肪含量大于 10%的半固态复合调味料。</p> <p>b 使用发酵型配料（如豆酱、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。</p> <p>c 仅限添加此类添加剂的产品检验。</p> <p>d 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品检验。</p> <p>e 仅适用于以动物性水产品为主要原料的产品。</p> <p>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

即食半固态复合调味料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 <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	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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
<sup>a</sup> 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 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

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、净含量及允许短缺量、酸价[仅适用于产品中脂肪含量大于 10% 的半固态复合调味料，且使用发酵型配料（如豆酱、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（仅适用于产品中脂肪含量大于 10% 的半固态复合调味料）、大肠菌群(仅限即食类产品)、菌落总数(仅限即食类产品)。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（棕榈油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油中的一种或多种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或多种）、肉类（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或多种）、可食用动物性水产品（鱼肉、虾肉、蟹肉、蛤蜊肉的一种或多种）、水、大葱、洋葱、姜、蒜、红葱、南瓜、胡萝卜、番茄、酱类（豆瓣酱、甜面酱、郫县豆瓣、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、黄豆酱、干黄酱、豆豉、香菇酱、虾酱、蟹黄酱、咸蛋黄酱中的一种或多种）、酒（料酒、白酒）、酱腌菜（酸菜、雪菜、韭花酱、泡椒、酸豆角、泡姜、酸萝卜中的一种或多种）、菌菇（香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇中的一种或多种）、竹笋、酿造食醋、酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、赤砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、蚝油、芝麻、花生、果葡糖浆、鱼露、乳粉、奶油、人造奶油、牛奶、调制乳、炼乳、腐乳、椰子浆、椰子汁、其他复合调味料（肉风味调味料、骨汤风味调味料、水产风味调味料、果蔬风味调味料、食用菌风味调味料、豆制品风味调味料、香辛料风味调味料、奶制品风味调味料、蛋制品风味调味料、酒风味调味料、坚果制品风味调味料、发酵制品风味调味料、酱类风味调味料中的一种或多种）中的两种或多种为原料，添加或不添加植脂末（葡萄糖浆、食用植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯）、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅中的一种或几种）、人参（人工种植5年及5年以下）、白芷、橘皮、紫苏、罗汉果、果蔬粉（山楂粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西蓝花粉、白萝卜粉中的一种或几种）、魔芋粉、酵母抽提物、海带粉、酸水解植物蛋白调味液、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、麦芽糊精、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食品添加剂【碳酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、聚丙烯酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、蔗糖脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠（干贝素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、改性大豆磷脂、磷脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、氨基乙酸（增味剂）、乙基麦芽酚、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、海藻酸丙二醇酯、麦芽糖醇、山梨糖醇、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、茶多酚、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、辣椒油树脂、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄、栀子黄、焦糖色、天然胡萝卜素、红曲红、红曲米中的一种或几种】、食品用香精（肉风味、水产风味、果蔬风味、食用菌风味、豆制品风味、香辛料风味、奶制品风味、蛋制品风味、酒风味、坚果制品风味、发酵制品风味、酱类风味、药材风味、增香风味中的一种或几种）中的一种或多种，经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

白象食品股份有限公司

H N

Q B