



411879S-2022



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXSP 0009S-2022

# 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

# 固态复合调味料

## 1 范围

本文件规定了固态复合调味料的要求和检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精中的一种或几种为原料，添加或不添加食用葡萄糖、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、其他固态复合调味料（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）、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、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、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、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、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）、脱水蔬菜（菠菜、芹菜、青菜、葱、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵中的一种或几种）、枸杞、红枣、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或几种）、脱水食用菌（双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏

鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种)、脱水豆制品类(膨化豆制品、豆腐、豆皮中的一种或几种)、脱水熟制坚果及籽类(芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米中的一种或几种)、脱水肉制品类(猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种)、可食用脱水水产动物制品(虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种)、脱水藻类(海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或几种)、脱水蛋制品类(调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或几种)、脱水奶制品类(奶酪片/粒、奶片/粒)中的几种为原料,经配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.9 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.10 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.11 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.12 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.13 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。
- 2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.20 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.23大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.24碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.25碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27N-[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。
- 2.1.285'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.295'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.30聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.31柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.33蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.34丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.35聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.36单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.37琥珀酸二钠(干贝素)应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.38环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.39乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.40天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.41磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.42改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.43羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.44羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.45辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.46卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.47黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.48瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.49果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.50磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.51醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.525'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.53L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.54氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.55乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.56 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.57 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.58 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.59 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.60 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.61 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.62  $\epsilon$ -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。
- 2.1.63 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.64 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.65 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.66 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.67 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.68 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.69 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.70 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.71 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.72 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.73 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.74 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.75 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.76 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.77 脱水蔬菜应符合 NY/T 960、NY/T 1393、NY/T 959、NY/T 1045 的规定。
- 2.1.78 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.79 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.80 脱水腌渍菜类应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.81 脱水食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.82 脱水豆制品类应符合 SB/T 10453 或 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.83 脱水熟制坚果及籽类应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.84 脱水肉制品类应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.85 可食用脱水水产动物制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.86 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.87 脱水蛋制品类应符合 GB 2749 的规定。

2.1.88脱水奶制品类应符合 GB 5420 或 DBS 15/009 的规定。

2.1.89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。

## 2.2 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	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在，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	

## 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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 58 <sup>e</sup>   70 <sup>d</sup>	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
<sup>a</sup> 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
<sup>b</sup> 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
<sup>b</sup> 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
<sup>b</sup> 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
<sup>b</sup> 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
<sup>b</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
<sup>b</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
<sup>b</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>b</sup> 双乙酸钠，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
<sup>b</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
<sup>b</sup> 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278

<sup>b</sup> 茶多酚（以儿茶素计），g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
<sup>b</sup> 柠檬黄，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
<sup>b</sup> 日落黄，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
<sup>b</sup> 栀子黄，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
<sup>c</sup> 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	1.0	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 仅适用于以动物性水产品为主要原料的产品。</p> <p>b 仅限添加该种添加剂的产品检验。</p> <p>c 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品检验。</p> <p>d 仅限于方便面、挂面、面条及方便类食品搭配使用的固态复合调味料。不作为终产品单独提供给消费者。</p> <p>e 除 d 以外的其它产品。</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、水分、菌落总数（仅限即食固态复合调味料）、

大肠菌群（仅限即食固态复合调味料）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精中的一种或几种为原料，添加或不添加食用葡萄糖、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、其他固态复合调味料（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）、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、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、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、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、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）、脱水蔬菜（菠菜、芹菜、青菜、葱、茼蒿、高丽菜、生菜、苜蓿菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵中的一种或几种）、枸杞、红枣、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或几种）、脱水食用菌（双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种）、脱水豆制品类（膨化豆制品、豆腐、豆皮中的一种或几种）、脱水熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米中的一种或几种）、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种）、可食用脱水水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或几种）、脱水蛋制品类（调

味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

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》的有关规定制定本企业标准，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