



412633S-2022



沈丘县兴槐清真食品有限公司企业标准

Q/SXQ 0002S-2022

半固态复合调味料

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

沈丘县兴槐清真食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录

本标准由沈丘县兴槐清真食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：海博。

本标准自实施日起替代 Q/SXQ 0002S-2021（备案号：412795S-2021）。

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。

本标准适用以食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、鱼露、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄沙司或番茄酱、蛋黄酱、外购复合调味料（半固态复合酱、香辣酱、香辣牛肉酱、沙茶酱、柱候酱、南乳汁、排骨酱、火锅浓缩底料、秘制汁、冬阴功酱、香茅酱、黄椒酱、叉烧酱、韭花酱、干锅酱、骨汤膏、海鲜酱，各复合调味料的成分详见附录A）、香辛料或其粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香中的几种）、鲜辣椒、鲜姜、鲜大葱、鲜洋葱、鲜大蒜、芥菜、胡萝卜、西红柿、鲜花椒、枸杞、山药、大枣（红枣）、桂圆、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌（美味牛肝菌）、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、平菇中的一种或几种】、鸡精、味精、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、醪糟（米酒）、酿造酱油、酿造食醋、苹果醋、蚝油、芝麻、花生仁、葵花籽仁、柠檬汁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、榨菜中的一种或几种）、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、咖喱粉、玉米粉、大米粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、酸水解大豆蛋白调味液、乳粉、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、牛奶、人造奶油（人造黄油）、生活饮用水中的几种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、香辣味香精、海鲜味香精、咖喱味香精、肉汤香精、蒜油液体香精、葱油液体香精、洋葱液体香精、黑胡椒风味香精、泡椒液体香精、麻辣香精、姜油液体香精、香菜液体香精、麻辣香锅香精、牛骨汤香精、麻辣肉香香精、川香底味香精、辣椒精油、花椒精油、老油风味香精、大蒜粉末香精、虾肉膏状香精、小龙虾液体香精、番茄液体香精、香辛型香精、水果味香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温80）、阿拉伯胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、焦糖色、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄、天然胡萝卜素、栀子黄、红曲红、红曲米、冰醋酸、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据产品所用原辅料不同，产品分为：火锅底料（非即食），复合调味酱（非即食），火锅蘸酱（即食）、风味酱（即食）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.4 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.10 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 番茄沙司、番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.14 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.15 复合调味料【半固态复合酱、香辣酱、香辣牛肉酱、沙茶酱、柱候酱、南乳汁、排骨酱、火锅浓缩底料、秘制汁、冬阴功酱、香茅酱、黄椒酱、叉烧酱、韭花酱、干锅酱、骨汤膏、海鲜酱】应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 鲜辣椒、鲜姜、鲜大葱、鲜洋葱、鲜大蒜、芥菜、胡萝卜、西红柿、鲜花椒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 枸杞、山药、大枣（红枣）、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.19 食用菌、食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.29 醪糟（米酒）应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.30 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.31 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.32 苹果醋应符合 GB/T 30884 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.33 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.34 芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 柠檬汁应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.36 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.37 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.38 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.39 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.40 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.41 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.43 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.44 玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.45 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.47 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.48 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.49 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.50 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.51 奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.52 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.53 人造奶油（人造黄油）应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.54 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.55 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.56 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.57 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.58 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.60 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.61 阿拉伯胶应符合 GB 29949 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羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.65氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.66醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.67焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.68辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.69柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.70日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.71姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.72天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.73栀子黄应符合 GB 7912 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冰醋酸应符合 GB 1886.10 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柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.80 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.81赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.82甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.83三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.84阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.85乙二胺四乙酸钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.86山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.87苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.88乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.89双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.90脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	从样品中随机取出适量,置于洁净白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,温开水漱口后,品其滋味
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	
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	≤ 25.0	GB 5009.44
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^b 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^c 柠檬黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 日落黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^c 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^c 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^c 阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^c 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^c 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 双乙酸钠, g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
^c 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^d 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

注1: a不适用于含发酵型配料 (豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳) 和酸性配料【番茄沙司或番茄酱、西红柿、酱腌菜、酿造食醋、苹果醋、冰醋酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬汁】的产品;

b可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定;

c仅适用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规定的最大使用量的比例之和不应超过1;

d仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品。

注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即食产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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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	100	1000	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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、酸价{不适用于含发酵型配料(豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳)和酸性配料【番茄沙司或番茄酱、西红柿、酱腌菜、酿造食醋、苹果醋、冰醋酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬汁】的产品}、过氧化值, 即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

复合调味料【半固态复合酱、香辣酱、香辣牛肉酱、沙茶酱、柱候酱、南乳汁、排骨酱、火锅浓缩底料、秘制汁、冬阴功酱、香茅酱、黄椒酱、叉烧酱、韭花酱】的成分：

(1) 半固态复合酱：白砂糖、马铃薯、水、面豉（水、大豆、小麦粉、食用盐）、辣椒、葡萄糖浆、番茄酱、腐乳、酿造食醋、大蒜、芝麻、食用盐、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、赤藓红、苯甲酸钠、三氯蔗糖。或白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠。

(2) 香辣酱：酿造酱油（水、脱脂大豆、麦麸、食用盐）、辣椒、菜籽油、水、谷氨酸钠、芝麻、花椒、胡椒、八角、香辛料、柠檬酸、山梨酸钾。

(3) 香辣牛肉酱：辣椒酱、菜籽油、黄豆酱、牛肉、白砂糖、花生、花椒、芝麻、食用盐、香辛料、食品用香精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠。

(4) 沙茶酱：水、面豉（水、大豆、小麦粉、食用盐）、洋葱、酿造酱油、大豆油、花生、辣椒、虾仁、大蒜、白砂糖、食用盐、香辛料、柠檬酸、山梨酸钾。

(5) 柱候酱：面豉（水、大豆、小麦粉、食用盐）、水、白砂糖、大蒜、食用盐、大豆油、酿造食醋、辣椒、芝麻油、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、焦糖色、甜菊糖苷、苯甲酸钠。

(6) 南乳汁：腐乳、米酒、食用盐、白砂糖、味精、植物油、红曲米、三氯蔗糖、脱氢乙酸钠、黄原胶。

(7) 排骨酱：白砂糖、水、面豉（水、大豆、小麦粉、食用盐）、番茄酱、酿造食醋、大蒜、芝麻油、食用盐、大豆油、芝麻、香辛料、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、赤藓红、苯甲酸钠。

(8) 火锅浓缩底料：牛油、豆瓣酱、辣椒、食用盐、白砂糖、姜、蒜、谷氨酸钠、黄酒、食用植物油、花椒、5'-呈味核苷酸二钠。

(9) 秘制汁（复合调味料）：水、鸡肉提取物、食用盐、葡萄糖、白砂糖、水解植物蛋白、姜、鸡油、蚝油、琥珀酸二钠、鲍鱼提取物、虾味提取物、焦糖色、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-肌苷酸二钠、黄原胶、刺槐豆胶、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾、酵母提取物、脱氢乙酸钠。

(10) 冬阴功酱（复合调味料）：香茅、植物油、葱、白砂糖、罗晃子酱、干红辣椒、高良姜、大蒜、食用盐、柠檬酸、谷氨酸钠、鱼露、虾粉。

(11) 香茅酱：植物油、大蒜粉、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、果葡糖浆、脱水青甜椒、脱水红甜椒、香茅粉、菠菜粉、姜粉、香辛料、辣椒油树脂、乳酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、柠檬黄、亮蓝、山梨酸钾、食品用香精。

(12) 黄椒酱：黄灯笼椒、大蒜、南瓜粉、食用盐、米醋、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠。

(13) 叉烧酱：白砂糖、水、食用盐、面豉（水、食用盐、大豆、小麦粉）、蜂蜜、酿造酱油、乙酰化二淀粉己二酸酯、麦芽糖浆、谷氨酸钠、脱水大蒜、香辛料、冰乙酸、黄原胶、三氯蔗糖、赤藓红；

(14) 韭花酱：韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠。

(15) 干锅酱：植物油、郫县豆瓣、辣椒、食用盐、味精、调味料酒、生姜、洋葱、大蒜、白砂糖、花椒、豆豉、肉类复合调味料、香辛料、白酒、食品用香精、呈味核苷酸二钠、花椒油、辣椒红、山梨酸钾。

(16) 骨汤膏：牛骨提取物（牛骨、饮用水、食用盐）、牛油、大豆油、饮用水、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、酵母抽提物、琥珀酸二钠、黄原胶、食用香精、脱氢乙酸钠。

(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、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠。

H N

Q B

编制说明

本标准适用以食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、鱼露、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄沙司或番茄酱、蛋黄酱、外购复合调味料（半固态复合酱、香辣酱、香辣牛肉酱、沙茶酱、柱候酱、南乳汁、排骨酱、火锅浓缩底料、秘制汁、冬阴功酱、香茅酱、黄椒酱、叉烧酱、韭花酱、干锅酱、骨汤膏、海鲜酱，各复合调味料的成分详见附录A）、香辛料或其粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香中的几种）、鲜辣椒、鲜姜、鲜大葱、鲜洋葱、鲜大蒜、芥菜、胡萝卜、西红柿、鲜花椒、枸杞、山药、大枣（红枣）、桂圆、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌（美味牛肝菌）、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、平菇中的一种或几种】、鸡精、味精、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、醪糟（米酒）、酿造酱油、酿造食醋、苹果醋、蚝油、芝麻、花生仁、葵花籽仁、柠檬汁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、榨菜中的一种或几种）、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、咖喱粉、玉米粉、大米粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、酸水解大豆蛋白调味液、乳粉、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、牛奶、人造奶油（人造黄油）、生活饮用水中的几种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、香辣味香精、海鲜味香精、咖喱味香精、肉汤香精、蒜油液体香精、葱油液体香精、洋葱液体香精、黑胡椒风味香精、泡椒液体香精、麻辣香精、姜油液体香精、香菜液体香精、麻辣香锅香精、牛骨汤香精、麻辣肉香香精、川香底味香精、辣椒精油、花椒精油、老油风味香精、大蒜粉末香精、虾肉膏状香精、小龙虾液体香精、番茄液体香精、香辛型香精、水果味香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温80）、阿拉伯胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、焦糖色、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄、天然胡萝卜素、栀子黄、红曲红、红曲米、冰醋酸、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、包装加工而成的含两种及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，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。

沈丘县兴槐清真食品有限公司