



413730S-2023



洛阳春旺食品有限公司企业标准

Q/LYCW 0003S-2023

# 复合调味酱

2023-11-30 发布

2023-11-30 实施

洛阳春旺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳春旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩春旺。

本标准自发布实施日起替代 Q/LYCW 0003S-2021。

H N

Q B

# 复合调味酱

## 1 范围

本标准规定了复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准不包含水产调味品。

本标准适用于以生活饮用水、食用植物油（菜籽油、大豆油、棕榈油、葵花籽油、花生油、玉米油、芝麻油、牡丹籽油中的一种或几种）、鸡油、牛油、猪油、羊油、鱼油、黄豆酱、豆瓣酱、韭花酱、甜面酱、番茄酱、虾酱、柱侯酱、芝麻酱、花生酱、蚝油、豆豉、盐渍辣椒、腐乳、腐乳汁、鲜（冻）（牛肉、猪肉、鸡肉、羊肉）、黄豆、辣椒、生姜、胡麻、海苔、芝麻、花生、玉米、葵花籽仁、蚕豆、大米、小米、糯米、小麦粉、淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉）、咖喱粉、香菇粉、芝士粉、脱脂乳粉、蛋黄、蛋黄粉、蛋黄液、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、羊骨汤、牛肉粉调味料、柠檬汁、梨汁、食用盐、白砂糖、单晶体冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、葱、大蒜、胡萝卜、香菜、洋葱、南瓜、芹菜、酸菜、泡椒、酸笋、榨菜、鲜藤椒、莲藕、鲜辣椒、番茄、丹凤牡丹花、食用菌[香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、牛肝菌、花菇、草菇、羊肚菌、大球盖菇（赤松茸）]、韭菜、芥菜、辣根、酱油、人造黄油、白酒、米酒、调味料酒、黄酒、醪糟、酿造食醋、味精、鸡精、鸡汁调味料、花椒、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、八角、小茴香、枸杞、桂圆、红枣、山药、橘皮（陈皮）、荆芥、草果、高良姜、罗汉果、山楂、紫苏、丁香、芥末籽、豆蔻、肉桂、香茅、月桂叶（香叶）、当归、甘草、百里香、姜黄、藏红花、砂仁、肉豆蔻、白芷、山奈、桔茗（孜然）、火麻仁中的几种为原料，添加或不添加鱼肉、螺蛳肉、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜、鱼露、鲍鱼汁、鲑鱼汁、海带调味汁、虾油、虾膏、苹果汁、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉提取物、辣椒红、食用香精（红油香精）、食品用香料（花椒提取物、辣椒油树脂、大蒜精油、生姜油树脂、洋葱油树脂中的一种或几种）、大豆拉丝蛋白、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、焦糖色（普通法）、三氯蔗糖、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、香兰素、谷氨酸钠、柠檬酸钠、乳酸钠、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、柠檬黄、红曲米、辣椒红、赤藓红、诱惑红、辛烯基琥珀酸淀粉钠中的几种，经预处理、配料、熬煮或炒制、搅拌混合、冷却、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食的复合调味酱。

产品根据生产工艺和添加原料的不同也可分为：含油型复合调味酱食和非含油型复合调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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 葵花籽油应符合GB/T 10464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 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.7 牡丹籽油应符合GB/T 40622和GB 2716的规定。
- 2.1.8 鸡油、牛油、猪油、羊油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.9 鱼油应符合SC/T 3502的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.11 黄豆酱应符合 GB/T 24399的规定。
- 2.1.12 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.13 韭花酱应符合SB/T 10439的规定。
- 2.1.14 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.15 番茄酱应符合SB/T 10459的规定。
- 2.1.16 虾酱应符合SC/T 3602和GB 10133的规定。
- 2.1.17 柱侯酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.18 白酒应符合GB/T 20821的规定。
- 2.1.19 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.20 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合SB/T 10005的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.23 盐渍辣椒应符合GB 2714的规定。
- 2.1.24 鱼露应符合SB/T 10324和GB 10133的规定。
- 2.1.25 腐乳汁应符合GB 31644的规定。
- 2.1.26 腐乳应符合SB/T 10170和GB 2718的规定。
- 2.1.27 鲜（冻）鸡肉应符合GB 16869和GB 2707的规定。
- 2.1.28 鲜（冻）猪肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.2 的规定。
- 2.1.29 鲜（冻）牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.30 鲜（冻）羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.31 鱼肉应符合GB 2733的规定。
- 2.1.32 螺蛳肉应符合GB 2733的规定。
- 2.1.33 瑶柱（干贝）应符合 GB 10136的规定。
- 2.1.34 虾干应符合 GB 10136的规定。
- 2.1.35 鱼糜应符合 GB 10136的规定。

- 2.1.36 乌贼糜应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.37 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.38 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.40 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.46 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.47 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.48 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.49 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.50 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.51 藕粉应符合 GB/T 25733 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.52 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.53 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.54 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.55 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.56 蛋黄、蛋黄粉、蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.57 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.58 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.59 羊骨汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.60 牛肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.61 柠檬汁、苹果汁、梨汁应符合 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.62 海带调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.63 鲍鱼汁、鲣鱼汁、虾油、虾膏应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.64 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.65 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.66 单晶体冰糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.67 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.68 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.69食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.70麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.71辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.72花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.73胡麻、八角、小茴香、豆蔻、肉桂、香茅、月桂叶（香叶）、砂仁、肉豆蔻、山奈、高良姜、辣根、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、草果、丁香、甘草、百里香、姜黄、藏红花应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691的规定。
- 2.1.74橘皮(陈皮)、紫苏、白芷、火麻仁、当归、枸杞、桂圆、红枣、山药、罗汉果、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定的规定。
- 2.1.75桔茗（孜然）应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.76葱、大蒜、洋葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.77酸菜、泡椒、酸笋、榨菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.78丹凤牡丹花应符合卫生部公告2013年第4号《关于批准裸藻等8种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.79食用菌[金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、牛肝菌、花菇、草菇、羊肚菌、大球盖菇（赤松茸）]应符合GB 7096和GB/T 12728的规定。
- 2.1.80生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.81南瓜、芹菜、胡萝卜、香菜、鲜藤椒、莲藕、鲜辣椒、番茄、韭菜、芥菜、荆芥应新鲜、无腐烂、无病虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.82香菇应符合GB/T 38581和GB 7096的规定。
- 2.1.83芥末籽应符合GB/T 32730的规定。
- 2.1.84生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.85酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.86人造黄油应符合LS/T 3217的规定。
- 2.1.87调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.88黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.89醪糟应符合T/GZSX 069的规定。
- 2.1.90鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.91米酒应符合NY/T 1885的规定。
- 2.1.92酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.93味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.94 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.95 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.96 鸡肉提取物应符合GB 31644的规定。
- 2.1.97 牛肉提取物应符合GB 31644的规定。
- 2.1.98 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.99 食用香精（红油香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.100 食品用香料（花椒提取物、辣椒油树脂、大蒜精油、生姜油树脂、洋葱油树脂）GB 29938的规定。
- 2.1.101 大豆拉丝蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.102 5'-肌苷酸二钠应符合GB 1886.97的规定。
- 2.1.103 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170的规定。
- 2.1.104 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171的规定。
- 2.1.105 甘氨酸应符合GB 25542的规定。
- 2.1.106 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.107 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.108 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28的规定。
- 2.1.109 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.110 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25的规定。
- 2.1.111 山梨酸钾应符合 GB 1886.39的规定。
- 2.1.112 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.113 黄原胶应符合 GB 1886.41的规定。
- 2.1.114 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 1886.370的规定。
- 2.1.115 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.116 焦糖色(普通法)应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.117 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.118 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.119 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.120 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.121 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.122 复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）应符合GB 26687的规定。
- 2.1.123 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.124 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.125 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.126 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。

- 2.1.127 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.128 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.129 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.130 双乙酸钠（又名二醋酸钠）应符合GB 25538的规定。
- 2.1.131 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.132 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.133 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.134 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.135 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	浓稠状固液混合物，允许固液分离	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 85.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
<sup>a</sup> 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
<sup>a</sup> 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
<sup>b</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>b</sup> 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>b</sup> 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
<sup>b</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255或 GB 5009.298



<sup>b</sup> 磷酸盐【以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计】，g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
<sup>b</sup> 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
<sup>b</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
<sup>b</sup> 双乙酸钠，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
<sup>b</sup> 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
<sup>b</sup> 柠檬黄(以柠檬黄计)，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
<sup>b</sup> 赤藓红(以赤藓红计)，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
<sup>b</sup> 诱惑红(以诱惑红计)，g/kg	≤	0.5	GB 5009.141或GB 5009.35
<p>注：1、<sup>a</sup>仅适用于含油型产品，其中使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的复合调味酱，酸价不适用。</p> <p>2、<sup>b</sup>仅限添加此类添加剂的产品检验；且同一功能的食品添加剂（防腐剂、着色剂、抗氧化剂）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> <p>3、*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

即食类复合调味酱中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	$10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3平板计数法
霉菌，CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
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： <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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、酸价[仅适用于含油型复合调味酱，其中使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的复合调味酱，此项不适用]、过氧化值（仅适用于含油型复合调味酱）、菌落总数（仅适用于即食类复合调味酱）、大肠菌群（仅适用于即食类复合调味酱）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用植物油（菜籽油、大豆油、棕榈油、葵花籽油、花生油、玉米油、芝麻油、牡丹籽油中的一种或几种）、鸡油、牛油、猪油、羊油、鱼油、黄豆酱、豆瓣酱、韭花酱、甜面酱、番茄酱、虾酱、柱侯酱、芝麻酱、花生酱、蚝油、豆豉、盐渍辣椒、腐乳、腐乳汁、鲜（冻）（牛肉、猪肉、鸡肉、羊肉）、黄豆、辣椒、生姜、胡麻、海苔、芝麻、花生、玉米、葵花籽仁、蚕豆、大米、小米、糯米、小麦粉、淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉）、咖喱粉、香菇粉、芝士粉、脱脂乳粉、蛋黄、蛋黄粉、蛋黄液、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、羊骨汤、牛肉粉调味料、柠檬汁、梨汁、食用盐、白砂糖、单晶体冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、葱、大蒜、胡萝卜、香菜、洋葱、南瓜、芹菜、酸菜、泡椒、酸笋、榨菜、鲜藤椒、莲藕、鲜辣椒、番茄、丹凤牡丹花、食用菌[香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、牛肝菌、花菇、草菇、羊肚菌、大球盖菇（赤松茸）]、韭菜、芥菜、辣根、酱油、人造黄油、白酒、米酒、调味料酒、黄酒、醪糟、酿造食醋、味精、鸡精、鸡汁调味料、花椒、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、八角、小茴香、枸杞、桂圆、红枣、山药、橘皮（陈皮）、荆芥、草果、高良姜、罗汉果、山楂、紫苏、丁香、芥末籽、豆蔻、肉桂、香茅、月桂叶（香叶）、当归、甘草、百里香、姜黄、藏红花、砂仁、肉豆蔻、白芷、山奈、桔茗（孜然）、火麻仁中的几种为原料，添加或不添加鱼肉、螺蛳肉、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜、鱼露、鲍鱼汁、鲣鱼汁、海带调味汁、虾油、虾膏、苹果汁、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉提取物、辣椒红、食用香精（红油香精）、食品用香料（花椒提取物、辣椒油树脂、大蒜精油、生姜油树脂、洋葱油树脂中的一种或几种）、大豆拉丝蛋白、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、焦糖色（普通法）、三氯蔗糖、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、香兰素、谷氨酸钠、柠檬酸钠、乳酸钠、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、柠檬黄、红曲米、辣椒红、赤藓红、诱惑红、辛烯基琥珀酸淀粉钠中的几种，经预处理、配料、熬煮或炒制、搅拌混合、冷却、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食的复合调味酱。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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。