



410232S-2023



河南省荆辉食品有限公司企业标准

Q/HJH 0001S-2023

# 半固态复合调味酱

2023-02-03 发布

2023-02-03 实施

河南省荆辉食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省荆辉食品有限公司提出。

本标准由河南省荆辉食品有限公司和武陟县公共检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、刘素兰。

H N

Q B

# 半固态复合调味酱

## 1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、香辛料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、茺萝、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、麻椒、阴香、香椿、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗幌子、百里香、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种，经挑选或经清理、破碎、炒制）、陈皮、白芷、虾油、麻椒油、黄油、奶油、食用盐、豆酱、味精、白砂糖、禽畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经清洗、绞制、炒制）、鸡蛋、培根、牛肉松、香肠、虾仁、鱿鱼须、牛奶、乳粉、黄油、芝士、蚝油、料酒、豆豉、酿造酱油、酿造食醋、醋酸调味汁（饮用水、醋酸、食用盐）、苹果醋、花生、芝麻、腰果、紫苏籽、黄豆、黄豆粉、小麦粉、糯米粉、咖喱粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、鸡汁调味料、番茄调味酱、胡萝卜、西红柿、脱水大蒜、小香葱、泡椒、海椒、黄椒、韭菜花、香椿、土豆、番茄、山药、青椒、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、猴头菇、干香菇、干花菇、竹笋、罗勒叶、罗汉果、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、白酒、白兰地、黄酒、清酒、米酒、葡萄酒、甜面酱、芝麻酱、花生酱、豆瓣酱、番茄酱、韭花酱、红腐乳、豆豉、海米、大地鱼、豆豉鱼（鲫鱼、豆豉、料酒、食用盐）、沙茶辣（虾干、鱼干、葱、蒜、姜）、沙茶（爹）酱【花生、芝麻、大蒜、虾米、鱼（鱼露）、牛油】、海带、虾皮、虾粉、海虾、干贝（瑶柱）、扇贝、蒜头粉、乳粉、木瓜、柠檬、果浆（苹果浆、百香果浆、百香果浆、凤梨浆、枸杞浆、桃浆、木瓜浆、橙子浆、山楂浆、青瓜浆、椰浆、哈密瓜浆、芒果浆、草莓浆、树莓浆、蓝莓浆、樱桃浆、蜜瓜浆、香蕉浆、柠檬浆中的一种或几种）、蛋黄液、面豉（水、黄豆、食用盐、小麦粉）中的几种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、褐藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、乳酸、三聚磷酸钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、三氯蔗糖、焦糖色、赤藓红、红曲米、辣椒红、姜黄、红曲红、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、玉米变性淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、酵母抽提物、鸡精调味料、白汁粉固态调味料【植脂末（葡萄糖浆、植物油、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、小麦粉、淀粉、植物油、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、食用香精、核黄素）、香辛料】、黄汁粉固态调味料【淀粉、小麦粉、植物油、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、焦糖色）、食用盐、氢化植物油、酵母抽提物、番茄粉、洋葱粉、白砂糖、芹菜粉】、液体香精或粉状香精或膏状香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、藤椒风味、生姜风味、孜然风味、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、烤肉风味、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）中的几种，经配制、加热或不加热、熬煮或不熬煮、混合、灌装、

杀菌或不杀菌等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味酱。

根据产品配料不同分为不同种类：菌菇酱、香菇酱、牛肉酱、海鲜酱、青椒酱、辣椒酱、海鲜酱半固态复合调味料、蒜蓉辣椒酱、酸菜酱、金汤（金瓜汤）酱、沙茶酱、五仁酱、食用菌酱、番茄底料、清油底料、清一色底料、干锅油料、牛油底料、冒菜底料、香辣虾料、番茄烤鱼底料、香辣烤鱼底料、麻辣烤鱼底料、鲜椒烤鱼底料、生菜酱、烤汁酱、煎饼果子酱、杂粮煎饼酱、沙拉酱、花生调味酱、芝麻调味酱、花生芝麻调味酱、烧烤酱、火锅蘸料、番茄沙司酱、蚝油调味酱、鸡汁调味酱、黑胡椒酱汁、麻酱伴侣（酱汁）、排骨酱、磨豉酱、辣椒干料、炒鸡酱、焖锅酱、砂锅风味酱、麻辣米线酱、烤面筋料、臭豆腐料、砂锅料、红油辣子、牛肉耗辣椒、香辣风味调味酱、麻辣风味调味酱、黑椒风味调味酱、五香风味调味酱、咖喱风味调味酱、孜然风味调味酱、烧烤风味调味酱、新奥尔良风味调味酱、川香风味调味酱、香甜风味调味酱、咸鲜风味调味酱、西式风味调味酱（番茄罗勒意面酱、红酒香肠意面酱、金枪鱼意面酱、鸡肉蘑菇意面酱、番茄罗勒意面酱、番茄肉酱意面酱、黑胡椒牛柳意面酱、奶油培根意面酱、浓香咖喱土豆鸡肉意面酱、香肠意面酱）、复合风味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.10 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.14 虾油应符合 NY/T 1710 的规定。
- 2.1.15 麻椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.16 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.17 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 豆酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.20 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 禽畜肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.23 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.25 牛肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.26 香肠应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.27 虾仁应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.28 鱿鱼须应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.29 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.30 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.31 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.32 芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.33 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.34 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.35 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.36 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.37 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.38 醋酸调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 苹果醋应符合 GB/T18187 和 GB2719 的规定。
- 2.1.40 花生应符合 GB 1532 的规定。
- 2.1.41 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 腰果应符合 SB/T 10616 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.44 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.45 黄豆粉应符合 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 糯米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.48 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.49 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.50 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.51 番茄调味酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.52 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

- 2.1.53 西红柿应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.54 脱水大蒜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.55 小香葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.56 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.57 海椒、黄椒应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.58 韭菜花应符合 NY/T 1987 的规定。
- 2.1.59 香椿应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.60 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.61 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.62 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.63 罗勒叶、青椒应干净清洁，无污染，无霉变，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.64 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.65 金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.66 杏鲍菇、茶树菇、干香菇、干花菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.67 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。
- 2.1.68 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.69 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.70 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.71 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.72 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.73 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.74 白兰地应符合 GB/T 11856 的规定。
- 2.1.75 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.76 清酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.77 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.78 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.79 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.80 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.81 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.82 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.83 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.84 韭花酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.85 红腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

- 2.1.86 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.87 海米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.88 大地鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.89 豆豉鱼应符合应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.90 沙茶辣、沙茶（爹）酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.91 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.92 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.93 虾皮、虾粉、海虾、干贝（瑶柱）、扇贝应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.94 蒜头粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.95 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.96 木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.97 柠檬应符合 GB/T 29370 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.98 果浆应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.99 蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.100 面豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.101 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.102 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.103 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.104 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.105 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.106 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.107 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.108 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.109 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.110 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.111 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.112 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.113 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.114 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.115 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.116 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.117 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.118 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

- 2.1.119 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.120 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.121 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.122 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.123 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.124 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.125 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.126 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.127 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.128 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.129 玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.130 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.131 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.132 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.1.2 的规定。
- 2.1.133 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.134 白汁粉固态调味料、黄汁粉固态调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.135 液体香精或粉状香精或膏状香精应符合 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
性 状	浓稠状固液混合体	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽，自然有光泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味	
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	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>e</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>b</sup> ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

苯甲酸钠（以苯甲酸计） <sup>b</sup> ，g/kg	≤	1.0	
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） <sup>b</sup> ，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
磷酸盐 <sup>b</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
赤藓红 <sup>b</sup> （以赤藓红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素 <sup>c</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
镉 <sup>d</sup> （以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞 <sup>d</sup> （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 指标仅适用于含油型产品，且不适合配料中使用发酵型配料（豆瓣酱、红腐乳、豆豉、甜面酱）和酸性配料（如酿造食醋、醋酸调味汁、苹果醋、柠檬酸、乳酸）的产品； b 指标仅适于使用该添加剂的产品，同一功能的食品添加剂（防腐剂）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； c 指标仅适于添加山楂、苹果及其制品的产品； d 指标仅适用于水产调味品； e 仅适用于含油型产品。			

## 2.4 微生物限量

即食产品、水产调味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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
<sup>b</sup> 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	10 <sup>2</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	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup> ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup> ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 <sup>e</sup> ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					

- b 不适用于以发酵制品（如豆酱、腐乳、豆豉等）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。
- c 仅适用于添加畜肉、禽产品的产品。
- d 限于加入牛肉的产品。
- e 指标仅适用于原料中添加虾干、虾皮、虾米、虾仁、虾粉、海虾、干贝（瑶柱）、扇贝、大地鱼、豆豉鱼的产品、水产调味品。

## 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

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【即食产品、水产调味品且不以发酵制品（如豆酱、腐乳、豆豉等）为主要原料的产品】、大肠菌群（即食产品、水产调味品）。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、香辛料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、茛苳、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、麻椒、阴香、香椿、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种，经挑选或经清理、破碎、炒制）、陈皮、白芷、虾油、麻椒油、黄油、奶油、食用盐、豆酱、味精、白砂糖、禽畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经清洗、绞制、炒制）、鸡蛋、培根、牛肉松、香肠、虾仁、鱿鱼须、牛奶、乳粉、黄油、芝士、蚝油、料酒、豆豉、酿造酱油、酿造食醋、醋酸调味汁（饮用水、醋酸、食用盐）、苹果醋、花生、芝麻、腰果、紫苏籽、黄豆、黄豆粉、小麦粉、糯米粉、咖喱粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、鸡汁调味料、番茄调味酱、胡萝卜、西红柿、脱水大蒜、小香葱、泡椒、海椒、黄椒、韭菜花、香椿、土豆、番茄、山药、青椒、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、猴头菇、干香菇、干花菇、竹笋、罗勒叶、罗汉果、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、白酒、白兰地、黄酒、清酒、米酒、葡萄酒、甜面酱、芝麻酱、花生酱、豆瓣酱、番茄酱、韭花酱、红腐乳、豆豉、海米、大地鱼、豆豉鱼（鲫鱼、豆豉、料酒、食用盐）、沙茶辣（虾干、鱼干、葱、蒜、姜）、沙茶（爹）酱【花生、芝麻、大蒜、虾米、鱼（鱼露）、牛油】、海带、虾皮、虾粉、海虾、干贝（瑶柱）、扇贝、蒜头粉、乳粉、木瓜、柠檬、果浆（苹果浆、百香果浆、百香果浆、凤梨浆、枸杞浆、桃浆、木瓜浆、橙子浆、山楂浆、青瓜浆、椰浆、哈密瓜浆、芒果浆、草莓浆、树莓浆、蓝莓浆、樱桃浆、蜜瓜浆、香蕉浆、柠檬浆中的一种或几种）、蛋黄液、面豉（水、黄豆、食用盐、小麦粉）中的几种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、褐藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、乳酸、三聚磷酸钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、三氯蔗糖、焦糖色、赤藓红、红曲米、辣椒红、姜黄、红曲红、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、玉米变性淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、酵母抽提物、鸡精调味料、白汁粉固态调味料【植脂末（葡萄糖浆、植物油、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、小麦粉、淀粉、植物油、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、食用香精、核黄素）、香辛料】、黄汁粉固态调味料【淀粉、小麦粉、植物油、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、焦糖色）、食用盐、氢化植物油、酵母抽提物、番茄粉、洋葱粉、白砂糖、芹菜粉】、液体香精或粉状香精或膏状香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、藤椒风味、生姜风味、孜然风味、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、烤肉风味、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）中的几种，经配制、加热或不加热、熬煮或不熬煮、混合、灌装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味酱。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

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省荆辉食品有限公司

H N

Q B