



410509S-2023



安阳嘉胜食品有限公司企业标准

Q/AJS 0001S-2023

调味酱（半固态复合调味料）

2023-03-23 发布

2023-03-23 实施

安阳嘉胜食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由安阳嘉胜食品有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和安阳嘉胜食品有限公司共同起草。

本标准起草人：李彦良、张百胜。

H N
Q B

调味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了调味酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验方法等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、小麦粉、芝麻、食用玉米淀粉、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、芥末酱、蜂蜜、豆豉、乳清蛋白粉、香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、食用植物油（大豆油、花生油中的一种）、色拉油（大豆油）、芝麻油、猪油、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精、咸辣椒（红辣椒、食用盐）、蚝汁、蚝油、鸡精、鲍鱼汁（鲍鱼、生活饮用水、食用盐）、料酒、鸡蛋、花生、榨菜、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、胡萝卜、芹菜、花生酱、辣椒油、果糖、葡萄糖中的多种为主要原料，添加辣椒油树脂、香菇提取物、酵母抽提物、黄酒、香菇、奶粉、起酥油、植脂末（葡萄糖浆、乳粉）、乙酰化二淀粉磷酸酯、花椒提取物、黄芥末油树脂、番茄原浆、水解大豆蛋白液、蔗糖脂肪酸酯、乳酸链球菌素、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、山梨糖醇、谷氨酸钠、焦糖色、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素（琥珀酸二钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、氢化植物油（大豆）油、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、冰乙酸（冰醋酸）、维生素C、赤藓红、诱惑红（不可用于沙拉酱）、辣椒红、日落黄、柠檬黄、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食用香精（骨肉提取物香精、牛肉粉香精、牛肉膏香精、黑胡椒香精、番茄香精、排骨香精、焦糖香精、香辣香精、黄焖鸡味香精、咸味香精、火鸡味香精、鱼香肉丝味香精、沙拉味香精中的一种或几种）中的多种，经调配、熬制（或不熬制）、灌装、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调味酱（半固态复合调味料）。

根据添加原料不同分为以下几种：甜辣酱（调味酱）、鸡味酱（调味酱）、黑胡椒酱（调味酱）、番茄沙司调味酱、蒜蓉辣椒酱（调味酱）、沙拉酱（调味酱）、花生调味酱、芝麻调味酱、调味甜面酱、香辣酱（调味酱）、手抓饼酱（调味酱）、辣椒酱、麻辣酱、葱油拌面汁调味酱、油醋汁调味酱、麻辣油醋汁调味酱、凉皮调味酱、沙拉汁调味酱、拉面汁调味酱、番茄辣椒酱、火鸡味面酱、海鲜酱（调味酱）、糖醋酱、蜂蜜芥末酱、柱候酱（调味酱）、排骨酱（调味酱）、黄焖鸡味酱（调味酱）、蚝油调味酱、烧烤酱、鱼香肉丝酱、红油酱、鲜青椒拌面酱、红烧牛肉酱、剁椒牛肉酱、酸辣金汤酱、番茄牛腩酱。

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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 色拉油（大豆油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 咸辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.23 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.24 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.25 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.29 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.30 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.31 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 食用香精（骨肉提取物香精、牛肉粉香精、牛肉膏香精、黑胡椒香精、番茄香精、排骨香精、焦糖香精、香辣香精、黄焖鸡味香精、咸味香精、火鸡味香精、鱼香肉丝味香精、沙拉味香精）应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.34 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.36 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.37 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.38 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.39 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.40 鲍鱼应符合 SC/T 3219 的规定。
- 2.1.41 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.42 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.43 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.45 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.46 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.47 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.48 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.49 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.50 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.51 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.52 氢化植物（大豆）油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.53 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.54 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.55 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.56 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.57 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.58 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.59 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.60 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。
- 2.1.61 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.62 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.63 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.64 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.65 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.66 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

- 2.1.67 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.68 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.69 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.70 果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.71 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.72 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.73 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.74 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.75 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.76 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.77 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.78 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.79 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.80 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.81 黄芥末油树脂应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.82 番茄原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.83 水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.84 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.85 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.86 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.87 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.88 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.89 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.90 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.91 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.92 香菇提取物应符合 Q/ZJSP 0013S 的规定（见附录 A）。

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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	然后用温开水漱口，品尝其滋味
-----	-----------	----------------

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
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞 ^c (以 Hg 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计)，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
酸价(以脂肪计)(KOH) ^b ，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^b ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；

b 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用；

c 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；

d 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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。

本标准中的水产调味品中不含鱼类调味品。

2.4 微生物限量

水产调味品、即食产品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	100	GB 4789. 3
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
副溶血性弧菌 ^b , 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 仅适用于水产调味品的检测。					

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

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数(即食产品、水产调味品)、大肠菌群(即食产品、水产调味品)、酸价[仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的, 不适用该指标]、过氧化值(含油型)。型式检验按国家相关规定执行。



410669S-2019



仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0013S-2019

食用菌抽提物

2019-04-02 发布

2019-04-02 实施

仲景食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由仲景食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：张永安、孙伟、马翠丽。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZJSP 0013S-2018(备案号：412203S-2018,2018-07-23 发布实施)。

H N
Q B

食用菌抽提物

1 范围

本标准规定了食用菌抽提物的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香菇为原料，经前处理、破碎、酶解（蛋白酶<来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、木瓜蛋白酶<来源木瓜 *Carica papaya*）、纤维素酶<来源黑曲霉 *Aspergillus niger*>）或不酶解、煮制、浓缩，添加（或不添加）食用盐、白砂糖、饮用水、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、5’-鸟苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精）加工而成的非即食半固态调味料产品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 蛋白酶、纤维素酶、木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 5’-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精）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
色 泽	具有该品种应有的色泽	从样品中取出 3-10 克，倒入一洁净
气、滋味	无异味，自然鲜，具有香菇应有的气、滋味	白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性
杂 质	正常视力下无可见杂质，无霉变	状、色泽、杂质，嗅其气味，然后
性 状	半流动，浆膏状，无析水，无结晶	以温开水漱口，品其滋味。

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20	GB 5009.44
氨基酸态氮（除盐折干），g/100g	≥ 0.2	GB 5009.235

Q/ZJSP 0013S-2019

山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
*项严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、食用盐、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

食用菌抽提物是以香菇为原料，经前处理、破碎、酶解（蛋白酶<来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*>、木瓜蛋白酶<来源木瓜 *Carica papaya*>、纤维素酶<来源黑曲霉 *Aspergillus niger*>）或不酶解、煮制、浓缩，添加（或不添加）食用盐、白砂糖、饮用水、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精）加工而成的非即食半固态调味料产品。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》、DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》和《食品质量安全市场准入审查指南》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了食用菌抽提物的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

仲景食品股份有限公司

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、小麦粉、芝麻、食用玉米淀粉、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、芥末酱、蜂蜜、豆豉、乳清蛋白粉、香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、食用植物油（大豆油、花生油中的一种）、色拉油（大豆油）、芝麻油、猪油、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精、咸辣椒（红辣椒、食用盐）、蚝汁、蚝油、鸡精、鲍鱼汁（鲍鱼、生活饮用水、食用盐）、料酒、鸡蛋、花生、榨菜、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、胡萝卜、芹菜、花生酱、辣椒油、果糖、葡萄糖中的多种为主要原料，添加辣椒油树脂、香菇提取物、酵母抽提物、黄酒、香菇、奶粉、起酥油、植脂末（葡萄糖浆、乳粉）、乙酰化二淀粉磷酸酯、花椒提取物、黄芥末油树脂、番茄原浆、水解大豆蛋白液、蔗糖脂肪酸酯、乳酸链球菌素、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、山梨糖醇、谷氨酸钠、焦糖色、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素（琥珀酸二钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、氢化植物油（大豆）油、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、冰乙酸（冰醋酸）、维生素C、赤藓红、诱惑红（不可用于沙拉酱）、辣椒红、日落黄、柠檬黄、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食用香精（骨肉提取物香精、牛肉粉香精、牛肉膏香精、黑胡椒香精、番茄香精、排骨香精、焦糖香精、香辣香精、黄焖鸡味香精、咸味香精、火鸡味香精、鱼香肉丝味香精、沙拉味香精中的一种或几种）中的多种，经调配、熬制（或不熬制）、灌装、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调味酱（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》、《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C、D-异抗坏血酸钠作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

安阳嘉胜食品有限公司