



410965S-2023



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0003S-2023

半固态复合调味料

2023-04-20 发布

2023-04-20 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张方、乔晓芳、张大鹏。

本标准自发布实施日起代替 Q/NYY 0003S-2022（备案号：410580S-2022）。

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。

本标准适用于以辣椒、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、双孢菇、鸡腿菇、牛肝菌、花菇、草菇中的一种或几种）、生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、莲藕中的几种为主要原料，先将食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）加热至适当温度，加入辣椒（粉碎）、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、牛肝菌、花菇、草菇中的一种或几种）（经清洗、蒸煮、切块或粉碎）、豆瓣酱、黄豆酱、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜、莲藕（清洗、水煮、粉碎）、花生（经筛选、焙炒、脱皮）、黄豆（清洗、蒸煮）、豆豉（粉碎）、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、牛油、猪油、鸡油、羊油、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、泡椒、酸菜、酸笋、榨菜、胡萝卜（粉碎）、南瓜（粉碎）、梅菜、鸡精调味料、食用盐、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、藤椒、花椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、甘草（粉碎）、丁香（粉碎）、草果（粉碎）、白芷（粉碎）、桂皮（粉碎）、孜然（枯茗）（粉碎）、香叶（月桂）（粉碎）、桂圆、山楂、红枣、枸杞、山药片、白芝麻、牛肉（绞碎或切碎）、鸡肉（绞碎、切丝或切丁）、猪肉（绞碎或切碎）、羊肉（绞碎、切丝或切丁）、大豆组织蛋白、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、酵母抽提物、水解植物蛋白粉（大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐）、鸡肉提取物、牛肉提取物、羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、鸡汁调味料、人造黄油、蚝油、鸡粉调味料、酿造酱油、浓香型白酒、醪糟、白砂糖、黄酒、单晶体冰糖、小麦粉、辣椒油树脂、食品用香精（熟香油香精、老母鸡香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、透骨增香膏、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精）、乳酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、脱氢乙酸钠中的几种或多种进行调配、熬炒或不熬炒，经灌装、封口、包装制成的由两种或两种以上调味料组成的即食性半固态复合调味料；或以韭菜花、南瓜、鲜辣椒、盐渍辣椒、螺蛳肉、鲜藤椒、酸菜、番茄酱、蚝油、鱼露、海鲜酱、虾酱、柱侯酱、腐乳、腐乳汁、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、芝麻酱、大豆油中的一种或几种为主要原料，添加酿造食醋、酿造酱油、大蒜（打浆）、生姜（打浆）、洋葱（打浆）、鲜番茄（打浆）、花椒粉、辣椒粉、藤椒、白芝麻、陈皮粉、芥末粉、葱粉、八角粉、桂皮粉、小茴香粉、孜然（枯茗）粉、白芷粉、甘草（粉碎）、高良姜（粉碎）、芫荽（粉碎）、香茅（粉碎）、砂仁（粉碎）、山奈（粉碎）、香叶（月桂）（粉碎）、香菇粉、芝士粉、脱脂乳粉、蛋黄粉、蛋黄液、人造黄油、酱油粉、食用盐、鸡粉调味料、牛粉调味料[牛肉、牛脂（牛脂肪）、食品添加剂（柠檬酸）]、鸡汁调味料、调味料酒、白酒、生活饮用水、柠檬汁、苹果汁、梨汁、鲍鱼汁、

海带调味汁、鲣鱼汁、紫苏籽（粉碎）、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、丁香粉、咖喱粉、花生酱、蛋黄、芝麻油、猪油、鸡油、羊油、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、牛油、虾油、虾膏、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、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、黄原胶、红曲米、焦糖色、辣椒红、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱、蛋黄酱产品）、姜黄、柠檬黄、花椒香精、辣椒油树脂、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、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）、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酵母抽提物、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精[鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精、番茄香精、芥末油香精]、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乳酸钠、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、乙二胺四乙酸二钠中的几种或多种进行调配，熬炒或不熬炒，经灌装、封口、包装制成的由两种或两种以上调味料组成的即食类半固态复合调味料。

根据添加原料及风味不同，分为以下几种：香辣香菇酱、原味香菇酱、香菇牛肉酱、香菇肉丝酱、香菇鸡丁拌面酱、肉丁臊子酱、牛肉酱、原味牛肉酱、香辣牛肉酱、炸酱面拌酱、牛肉面专用酱、葱油拌面酱、海鲜风味酱、手抓饼酱香饼专用酱、煎饼果子鸡蛋灌饼专用酱、热干面伴侣、麻酱伴侣、黑胡椒酱、烤肉酱、龙虾风味酱、黄焖鸡酱料、炒鸡酱、鲜拌酱汁料、香辣红油拌菜料、麻辣红油拌菜料、香辣烧烤酱、原味烧烤酱、奥尔良烧烤酱、香辣酱、麻辣酱、咖喱酱、三鲜味麻酱伴侣、火锅芝麻酱蘸料、烤面筋炸串专用酱、番茄沙司、番茄面料理酱、甜辣酱、番茄调味酱、蒜蓉辣酱、鲜辣椒酱、铁板烤冷面专用酱、菌菇酱、沙茶酱、烤鱼风味酱、重庆小面调料、干锅酱、麻辣香锅酱、麻辣烫底料酱、麻辣米线酱、鸡汤米线酱、金汤米线酱、香菇鸡丁米线酱、麻酱米线酱、牛肉米线酱、酸辣粉专用酱、芝麻沙拉酱、草莓沙拉酱、蜂蜜芥末酱、回锅肉调味酱、麻婆豆腐调味酱、鱼香肉丝调味酱、老卤酱汁料、吃馍夹酱、下饭酱、炒粉炒面酱汁料、炒饭酱汁料、焖面酱汁料、烩面板面调料、拌凉皮酱汁料、酸菜酱、韭菜花酱、藤椒酱、藤椒红油拌菜料、川味经典红油拌菜料、金汤酱、鸡丁酱、牛排黄油酱、蛋黄酱、风味甜面酱、火锅蘸酱、香辣味夹馍拌饭酱、鲜辣味夹馍拌饭酱、藤椒味夹馍拌饭酱、酸辣金汤酱、金汤肥牛料、菌汤底料、螺蛳粉料、臊子料、砂锅麻辣烫土豆粉专用酱、麻辣炒饭酱、香辣炒饭酱、原味香菇炒饭酱、风味豆豉酱、香辣米线酱、馄饨料、香辣五仁酱、双椒酱、手抓饼酱、酱香饼酱、煎饼果子酱、烤鱿鱼酱、烤面筋酱、炸串卷饼酱、羊肉烩面料、牛肉烩面料、炸酱面酱、热干面酱、番茄火锅汤料、花胶鸡汤料、泰式冬阴功汤料、咖喱火锅汤料、关东煮底料、卤肉饭酱、麻辣鱼底料、番茄鱼底料、大盘鸡底料、板面料、芝麻辣三丁料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒、辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 牛油、猪油、鸡油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 大葱、生姜、大蒜、芹菜、南瓜、韭菜花、胡萝卜、鲜辣椒、洋葱、鲜番茄应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 泡椒、酸菜、梅菜、酸笋、盐渍辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 榨菜应符合 GH/T 1012 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 八角粉、桂皮粉、桂皮、小茴香、小茴香粉、草果、芥末粉、花椒粉、葱粉、香叶（月桂）、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、肉豆蔻粉、丁香粉、丁香、孜然（枯茗）、孜然（枯茗）粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.18 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.20 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 牛肉、鸡肉、猪肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.22 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。
- 2.1.23 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.30 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 黄豆酱应符合 GB/T 24399 或 SB/T 10309 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.33 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.34 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.35 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.36 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.37 黑胡椒、黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.38 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 花椒香精、熟香油香精、老母鸡香精、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、透骨增香膏、番茄香精、芥末油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.46 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.47 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.48 海鲜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.49 柱侯酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.50 瑶柱（干贝）应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.51 虾干、乌贼糜应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.52 鱼糜应符合 SC/T 3702 或 GB/T 36187 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.53 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.54 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.55 金针菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、牛肝菌、花菇、茶树菇、平菇、草菇、香菇、香菇粉、双孢菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.56 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.57 单晶体冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.58 虾酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.59 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.60 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.61 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.62 柠檬汁、苹果汁、梨汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.63 陈皮粉、白芷粉所用陈皮、白芷、山楂、桂圆、山药片、紫苏籽、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.64 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.65 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.66 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.67 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.68 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.69 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.70 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.71 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.72 水解植物蛋白粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、牛粉调味料、羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、酱油粉、腐乳汁、海带调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.73 醪糟应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.74 浓香型白酒和白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.75 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.76 蛋黄、蛋黄粉、蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.77 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.78 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.79 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.80 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。
- 2.1.81 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.82 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.83 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.84 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.85 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.86 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.87 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.88 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.89 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.90 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.91 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.92 花生酱应符合QB/T 1733.4和GB 19300的规定。
- 2.1.93 复合磷酸盐应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.94 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.95 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.96 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.97 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.98 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.99 鲣鱼汁、鲍鱼汁、螺蛳肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.100 鲜藤椒应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.101 双乙酸钠（又名二醋酸钠）应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.102 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.103 虾油、虾膏应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.104 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.105 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 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	具有该产品特有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净的白色瓷盘中，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	褐色或黄褐色，色泽基本一致	
气味	具有该产品固有气味，无焦糊味，无异味	
滋味	具有该产品固有的滋味	
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
-----	-----	------

水分, %	≤	85.0	GB 5009.3
酸价 ^a (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
食用盐 (以NaCl计), %	≤	15.0	GB 5009.44
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 ^b (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
柠檬黄 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25	GB 22255
赤藓红 ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.141或SN/T 1743
磷酸盐 ^c (以磷酸根计), g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
乙二胺四乙酸二钠 ^c , g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
双乙酸钠 ^c , g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^e , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
甲基汞 (以Hg计) ^f , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) ^c , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜) ^c , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a: 使用发酵型配料 (豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、海鲜酱、柱候酱、虾酱) 和酸性配料 (酿造食醋、乳酸钠、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、鲜番茄、番茄酱) 的, 此项不适用。

b: 该指标仅适用于添加鱼露的产品检验。

c: 该指标仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

d: 该指标仅适用于添加水解植物蛋白的产品检验。

e: 该指标仅适用于添加山楂、苹果汁的产品检验。

f: 该指标仅适用于添加瑶柱、虾干、鱼糜、乌贼糜、螺蛳肉、虾酱、蚝油、鱼露的产品检验。

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。

2.4 微生物限量

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌 ^b	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母 ^b	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10
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（如发酵酱类、腐乳等）为主要原料，且后序无杀菌（熬炒）工艺的产品。					

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 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价[使用发酵型配料（豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、海鲜酱、柱候酱、虾酱）和酸性配料（酿造食醋、乳酸钠、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、鲜番茄、番茄酱）的不检测]、过氧化值、食用盐、菌落总数[不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳等）为主要原料，且后序无杀菌（熬炒）工艺的产品]、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、双孢菇、鸡腿菇、牛肝菌、花菇、草菇中的一种或几种）、生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、莲藕中的几种为主要原料，先将食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）加热至适当温度，加入辣椒（粉碎）、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、牛肝菌、花菇、草菇中的一种或几种）（经清洗、蒸煮、切块或粉碎）、豆瓣酱、黄豆酱、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜、莲藕（清洗、水煮、粉碎）、花生（经筛选、焙炒、脱皮）、黄豆（清洗、蒸煮）、豆豉（粉碎）、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、牛油、猪油、鸡油、羊油、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、泡椒、酸菜、酸笋、榨菜、胡萝卜（粉碎）、南瓜（粉碎）、梅菜、鸡精调味料、食用盐、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、藤椒、花椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、甘草（粉碎）、丁香（粉碎）、草果（粉碎）、白芷（粉碎）、桂皮（粉碎）、孜然（枯茗）（粉碎）、香叶（月桂）（粉碎）、桂圆、山楂、红枣、枸杞、山药片、白芝麻、牛肉（绞碎或切碎）、鸡肉（绞碎、切丝或切丁）、猪肉（绞碎或切碎）、羊肉（绞碎、切丝或切丁）、大豆组织蛋白、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、酵母抽提物、水解植物蛋白粉（大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐）、鸡肉提取物、牛肉提取物、羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、鸡汁调味料、人造黄油、蚝油、鸡粉调味料、酿造酱油、浓香型白酒、醪糟、白砂糖、黄酒、单晶体冰糖、小麦粉、辣椒油树脂、食品用香精（熟香油香精、老母鸡香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、透骨增香膏、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精）、乳酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、脱氢乙酸钠中的几种或多种进行调配、熬炒或不熬炒，经灌装、封口、包装制成的由两种或两种以上调味料组成的即食性半固态复合调味料；或以韭菜花、南瓜、鲜辣椒、盐渍辣椒、螺蛳肉、鲜藤椒、酸菜、番茄酱、蚝油、鱼露、海鲜酱、虾酱、柱侯酱、腐乳、腐乳汁、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、芝麻酱、大豆油中的一种或几种为主要原料，添加酿造食醋、酿造酱油、大蒜（打浆）、生姜（打浆）、洋葱（打浆）、鲜番茄（打浆）、花椒粉、辣椒粉、藤椒、白芝麻、陈皮粉、芥末粉、葱粉、八角粉、桂皮粉、小茴香粉、孜然（枯茗）粉、白芷粉、甘草（粉碎）、高良姜（粉碎）、芫荽（粉碎）、香茅（粉碎）、砂仁（粉碎）、山奈（粉碎）、香叶（月桂）（粉碎）、香菇粉、芝士粉、脱脂乳粉、蛋黄粉、蛋黄液、人造黄油、酱油粉、食用盐、鸡粉调味料、牛粉调味料[牛肉、牛脂（牛脂肪）、食品添加剂（柠檬酸）]、鸡汁调味料、调味料酒、白酒、生活饮用水、柠檬汁、苹果汁、梨汁、鲍鱼汁、海带调味汁、鲑鱼汁、紫苏籽（粉碎）、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、丁香粉、咖喱粉、花生酱、蛋黄、芝麻油、猪油、鸡油、羊油、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、牛油、虾油、虾膏、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、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、黄原胶、红曲米、焦糖色、辣椒红、赤藓红、诱惑红(不适用于沙拉酱、蛋黄酱产品)、姜黄、柠檬黄、花椒香精、辣椒油树脂、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、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)、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酵母抽提物、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精[鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精、番茄香精、芥末油香精]、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乳酸钠、双乙酸钠(又名二醋酸钠)、乙二胺四乙酸二钠中的几种或多种进行调配,熬炒或不熬炒,经灌装、封口、包装制成的由两种或两种以上调味料组成的即食类半固态复合调味料。

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》制定本企业标准,作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司