



411206S-2023



卫辉市曹阿姨食品有限责任公司企业标准

Q/WCS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-05-10 发布

2023-05-10 实施

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由卫辉市曹阿姨食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹丁可。

本标准自发布实施日起替代 Q/WCS 0001S-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。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、香辛料（辣椒、黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、月桂叶、草果、丁香、八角、花椒、青花椒、桂皮、孜然、百里香、砂仁、甘草、藤椒、荜拔、豆蔻、肉豆蔻、圆叶当归、高良姜、多香果、香豆蔻、阴香、香椿、葱、蒜、姜、洋葱、芫荽、小香葱、茼蒿、迷迭香、香茅、甘牛至、葫芦巴、姜黄、甜罗勒中的一种或几种，经粉碎或不粉碎）、芥末、咖喱粉、食用动物油（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、花生油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、胡椒油、花椒油、辣椒油、蚝油、白砂糖、酿造酱油、食醋、鸡精调味料、蜂蜜、调味料酒、冰糖、香糟卤调味料（水、香糟、黄酒、食用盐、香辛料、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠）、臭豆腐、豆腐乳、奶酪、鸡粉调味料、豆豉、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒酱、番茄酱、西瓜酱、黑椒酱、韭花酱、甜面酱、蓝莓酱、芝麻酱、食用菌（香菇、平菇、金针菇、美味牛肝菌、茶树菇、松茸、杏鲍菇、草菇、滑子菇、姬松茸、口蘑、白灵菇、黑木耳、猴头菇、银耳、鸡腿菇、羊肚菌、鸡油菌、花菇中的一种或几种）、牛肉粉调味料、白酒、黄酒、米酒（醪糟）、啤酒、清酒、葡萄酒、芝麻、黑芝麻、食用葡萄糖、麦芽糖、泡椒、酱腌菜（酸豆角、酸白菜、酸萝卜、酸萝卜叶、腌制辣椒中的一种或几种）、豆干、花生酱、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、虾尾、芥菜中的几种为主要原料，辅以或不辅以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）驴肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鹅肉、虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁中的一种）、鱿鱼、海参、蟹肉、蟹黄、可食用鱼籽、可食用鱼干、干贝、味精、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、酵母抽提物、蛋黄粉、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、大枣、枸杞、桂圆、白果、白芷、杭白菊花、陈皮、蒲公英、栀子、藿香、决明子、罗汉果、山药、柠檬干、山楂、紫苏、香薷、益智仁、人参（人工种植五年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、榧子、桂花、番茄、红薯粉条、面筋素肠、胡萝卜、萝卜、芹菜、芦笋、竹笋、青椒、菜椒、西瓜、土豆、红薯、南瓜、菠菜、青花菜、黄花菜、蓝莓、韭菜、韭花、苹果、梨、桃、哈密瓜、甜瓜、无花果、板栗、榛子、腰果、莲子、杏仁、开心果仁、葵花籽仁、松子仁、巴旦木仁、扁桃仁、蚕豆、黄豆、小米、葡萄干、花生、核桃仁、乳清粉、乳清蛋白粉、浓缩苹果汁、乳粉、葛根粉、黄原胶、卡拉胶、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、果葡糖浆、大豆组织蛋白、红曲米、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色、食品用香精（肉味香精、猪味香精、鸡味香精、牛味香精、香菇香精、番茄香精、鱼味香精、山菇香精、台蘑

香精中的一种或几种)、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、结冷胶、甲基纤维素中的一种或几种,经配料、炒制混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料(包含即食、非即食和水产调味品)。

根据产品配料不同分为不同种类:炸酱面酱、香菇牛肉酱、香辣牛肉酱、小米辣椒酱、剁椒鱼头酱、酱椒豆豉酱、鸡肉辣酱、鱼丁辣椒酱、黑椒牛肉酱、黑椒鸡柳酱、山菇鲜椒酱、山药鲜椒酱、油泼辣子、油辣椒、香菇酱、杏鲍菇酱、金针菇酱、茶树菇酱、拌饭酱、蒜蓉辣椒酱、红油剁椒酱、酸豆角酱、鲜椒山笋酱、辣椒调味酱、鲜椒莴笋酱、番茄味调味酱、番茄沙司调味酱、黑胡椒酱、蒜蓉酱、蒲公英辣椒酱、香椿酱、香椿辣椒酱、鸡肉酱、牛肉酱、腰果辣椒酱、五仁酱、烧椒酱、蛋黄调味酱、青椒酱、香菇鸡肉酱、油辣子、辣椒风味酱、清油火锅底料、麻辣火锅底料、菌汤火锅底料、番茄火锅底料、复合风味火锅底料、鱼香调味酱、宫保鸡丁调味酱、麻辣调味酱、红烧调味酱、京酱肉调味酱、糖醋调味酱、茄汁面料理酱、烩面料理酱、凉菜伴侣调味酱、蒜蓉辣酱、火锅蘸酱、香馍牛肉酱、日式照烧酱、番茄调味酱、蜜汁叉烧酱、黑胡椒酱、烤肉风味酱、香辣风酱、甜辣酱、咖喱酱、川香酱、琥珀风味酱、韭花风味酱、红汤黄鱼风味酱、文火牛排酱、风味酱、臭豆酱、原味番茄酱、香干酱、蟹黄风味酱、鱼籽风味酱、虾风味酱、鱿鱼风味酱、驴肉风味酱、鸭肉风味酱、鹅肉风味酱、蘑菇酱、麻辣香锅调味料、黄花菜香菇酱、蒲公英香菇酱、虾尾酱(水产调味品)、台蘑酱、复合风味酱。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.5 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.6 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 胡椒油、花椒油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 香糟卤调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 臭豆腐应符合 SB/T 10527 的规定。
- 2.1.26 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.27 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.28 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.30 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 豆瓣酱、辣椒酱、西瓜酱、黑椒酱、韭花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.34 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.35 蓝莓酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.36 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.37 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.40 黄酒、米酒（醪糟）、啤酒、清酒、葡萄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.41 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 泡椒、酱腌菜（酸豆角、酸白菜、酸萝卜、酸萝卜叶、腌制辣椒）应符合 GB 2714

的规定。

2.1.45 豆干应符合 GB 2712 的规定。

2.1.46 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.47 鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）驴肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鹅肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.48 虾尾、虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁）、鱿鱼、海参、蟹肉、蟹黄、可食用鱼籽、可食用鱼干、干贝应符合 GB 2733 的规定。

2.1.49 芥菜、芦笋、竹笋、青椒、菜椒、西瓜、土豆、红薯、南瓜、菠菜、青花菜、黄花菜、蓝莓、韭菜、韭花、苹果、梨、桃、哈密瓜、甜瓜、无花果、番茄应清洁、无污染、无异味、无腐烂变质，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。

2.1.50 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.51 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.52 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.53 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.54 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.55 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.56 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.57 蛋黄粉、鸡蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.58 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.59 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.60 红薯淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.61 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.62 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.63 大枣、枸杞、桂圆、白果、白芷、陈皮、蒲公英、栀子、藿香、决明子、罗汉果、山药、山楂、榧子、紫苏、香薷、益智仁、榧子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.64 杭白菊花应符合 GB/T 18862 的规定。

2.1.65 柠檬干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.66 人参（人工种植五年以下）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.67 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原国家卫生部 2010 年 3 号公告的规定。

2.1.68 桂花应符合 GH/T 1117 的规定。

- 2.1.69 红薯粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.70 面筋素肠应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.71 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.72 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.73 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.74 板栗、榛子、腰果、莲子、杏仁、开心果仁、葵花籽仁、巴旦木仁、扁桃仁、核桃仁、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.75 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.76 黄豆应符合 NY/T 954 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.77 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.78 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.79 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.80 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.81 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.82 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.83 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.84 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.85 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.86 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.87 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.88 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.89 红曲米应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.90 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.91 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.92 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.93 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.94 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.95 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.96 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.97 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.98 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.99 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。

- 2.1.100 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.101 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.102 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.103 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.104 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.105 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.106 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.107 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.108 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 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	半固态粘稠酱状	取适量试样置于洁净的白色盘(或烧杯)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), 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), g/100g	≤ 25	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg	除水产调味品以外的其他复合调味料 ≤ 0.1 虾尾酱 (水产调味品) ≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞 ^d (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^b , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) ^b , g/kg	≤ 1.0	
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278

三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 22255
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 指标不适合配料中使用发酵型配料（郫县豆瓣、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱等酿造酱）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、L-苹果酸、苹果酸、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、浓缩苹果汁的产品； d 指标仅适用于虾尾酱（水产调味品）。			

2.4 微生物限量

即食产品和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 ^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
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 指标仅适用于虾尾酱；c 指标仅适用于主要原料中使用鲜（冻）牛肉的产品；d 指标仅适用于主要原料中使用鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉的产品。					

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 食品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、过氧化值、菌落总数（仅适用于即食产品和水产调味品）和大肠菌群（仅适用于即食产品和水产调味品）。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、食用盐、香辛料（辣椒、黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、月桂叶、草果、丁香、八角、花椒、青花椒、桂皮、孜然、百里香、砂仁、甘草、藤椒、荜拔、豆蔻、肉豆蔻、圆叶当归、高良姜、多香果、香豆蔻、阴香、香椿、葱、蒜、姜、洋葱、芫荽、小香葱、茼蒿、迷迭香、香茅、甘牛至、葫芦巴、姜黄、甜罗勒中的一种或几种，经粉碎或不粉碎）、芥末、咖喱粉、食用动物油（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、花生油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、胡椒油、花椒油、辣椒油、蚝油、白砂糖、酿造酱油、食醋、鸡精调味料、蜂蜜、调味料酒、冰糖、香糟卤调味料（水、香糟、黄酒、食用盐、香辛料、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠）、臭豆腐、豆腐乳、奶酪、鸡粉调味料、豆豉、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒酱、番茄酱、西瓜酱、黑椒酱、韭花酱、甜面酱、蓝莓酱、芝麻酱、食用菌（香菇、平菇、金针菇、美味牛肝菌、茶树菇、松茸、杏鲍菇、草菇、滑子菇、姬松茸、口蘑、白灵菇、黑木耳、猴头菇、银耳、鸡腿菇、羊肚菌、鸡油菌、花菇中的一种或几种）、牛肉粉调味料、白酒、黄酒、米酒（醪糟）、啤酒、清酒、葡萄酒、芝麻、黑芝麻、食用葡萄糖、麦芽糖、泡椒、酱腌菜（酸豆角、酸白菜、酸萝卜、酸萝卜叶、腌制辣椒中的一种或几种）、豆干、花生酱、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、虾尾、芥菜中的几种为主要原料，辅以或不辅以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）驴肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鹅肉、虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁中的一种）、鱿鱼、海参、蟹肉、蟹黄、可食用鱼籽、可食用鱼干、干贝、味精、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、酵母抽提物、蛋黄粉、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、大枣、枸杞、桂圆、白果、白芷、杭白菊花、陈皮、蒲公英、栀子、藿香、决明子、罗汉果、山药、柠檬干、山楂、紫苏、香薷、益智仁、人参（人工种植五年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、榧子、桂花、番茄、红薯粉条、面筋素肠、胡萝卜、萝卜、芹菜、芦笋、竹笋、青椒、菜椒、西瓜、土豆、红薯、南瓜、菠菜、青花菜、黄花菜、蓝莓、韭菜、韭花、苹果、梨、桃、哈密瓜、甜瓜、无花果、板栗、榛子、腰果、莲子、杏仁、开心果仁、葵花籽仁、松子仁、巴旦木仁、扁桃仁、蚕豆、黄豆、小米、葡萄干、花生、核桃仁、乳清粉、乳清蛋白粉、浓缩苹果汁、乳粉、葛根粉、黄原胶、卡拉胶、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、果葡糖浆、大豆组织蛋白、红曲米、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色、食品用香精（肉味香精、猪味香精、鸡味香精、牛味香精、香菇香精、番茄香精、鱼味香精、山菇香精、台蘑香精中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、结冷胶、甲基纤维

素中的一种或几种，经配料、炒制混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包含即食、非即食和水产调味品）。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司

H N
Q B