



411408S-2023



河南光头娃食品科技有限公司企业标准

Q/HGS 0003S-2023

固态复合调味料

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南光头娃食品科技有限公司 发布

前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南光头娃食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南光头娃食品科技有限公司。

本标准主要起草人：常正军、路慧萍。

H N
Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精中的一种或几种为原料，添加或不添加食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、芝麻中的一种或几种）、白芷、橘皮、罗汉果、肉松、乳粉、玉米粉、脱水蔬菜（葱片、香葱片、洋葱片、洋葱粒、蒜片、蒜粒中的一种或几种）、果蔬粉（香葱粉、蒜粉、洋葱粉、土豆粉、香蕉粉、椰子粉、番茄粉、芹菜粉、草莓粉、菠菜粉、黄瓜粉、南瓜粉中的一种或几种）、酵母抽提物、水产调味品（虾酱、鱼露中的一种或两种）、海带粉、海苔粉、海带片、海苔片、麦芽糊精、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食品添加剂【红曲红、红曲米、辣椒红、胭脂虫红、诱惑红、高粱红、甜菜红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子黄、姜黄素、柑橘黄、天然胡萝卜素、植物炭黑、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、海藻酸钠、纽甜{N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯}、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、柠檬酸钠、乳酸、碳酸钾、碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、冰乙酸、DL-苹果酸、葡萄糖酸钠、微晶纤维素、二氧化硅、L-丙氨酸（增味剂）、氨基乙酸（甘氨酸）（增味剂）、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或几种】、固态复合调味料（肉风味、水产风味、果蔬风味、食用菌风味、豆制品风味、香辛料风味、奶制品风味、蛋制品风味、酒风味、坚果制品风味、发酵制品风味、酱类风味、芝士风味、增香风味中的一种或几种）、食品用香精（肉风味、水产风味、果蔬风味、食用菌风味、豆制品风味、香辛料风味、奶制品风味、蛋制品风味、酒风味、坚果制品风味、发酵制品风味、酱类风味、芝士风味、增香风味中的一种或几种）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食类固态复合调味料。

根据原料不同，可以分为：香葱味复合调味料、花椒牛肉味复合调味料、麻辣小龙虾味复合调味料、番茄味复合调味料、韩式烧烤味复合调味料、烧烤味复合调味料、酱香味复合调味料、芹菜味复合调味料、海苔味复合调味料、海苔肉松味复合调味料、蜜汁鸡翅味复合调味料、黑椒牛排味复合调味料、黄瓜味复合调味料、香烤鸡翅味复合调味料、川辣味复合调味料、麻辣味复合调味料、原味复合调味料、椰香味复合调味料、樱花白桃味复合调味料、虾条味复合调味料、辣条味复合调味料、蜂蜜黄油味复合调味料、浓香玉米味复合调味料、小炒鸡味复合调味料、牛油火锅味复合调味料、芝士味复合调味料、草莓味复合调味料、香蕉味复合调味料、辣味复合调味料、甜味复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.8 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.9 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.10 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.11 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 白芷、橘皮、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.13 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.16 果蔬粉应符合 NY/T 1884 或 Q/LZSP 0005S，见附录 A 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 海带粉、海苔粉、海带片、海苔片应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.24 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.25 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.26 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.27 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.28 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.29 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.30 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.31 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.32 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.33 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.34 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.38 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.41 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.42 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.43 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.44 纽甜 {N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯} 应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.45 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.46 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.47 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.48 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.49 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.50 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.51 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.52 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.53 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.56 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.57 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.58 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.59 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.60 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.61 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.62 DL-丙氨酸应符合 GB 1886.344 的规定。
- 2.1.63 氨基乙酸（甘氨酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.64 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.65 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.66 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.67 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.68 水产调味品（鱼露、虾酱）应符合 GB 10133 的规定。

2.1.69 脱水蔬菜（葱片、香葱片）应符合 NY/T 960 或 Q/LZSP 0005S，见附录 A 的规定。

2.1.70 脱水蔬菜（洋葱片、洋葱粒、蒜片、蒜粒）应符合 NY/T 959 或 Q/LZSP 0005S，见附录 A 的规定。

2.1.71 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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	固态	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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
水分，g/100g ≤	15	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	58	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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg ≤	2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg ≤	0.35	SN/T 3854
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜） ^a ，g/kg ≤	0.07	GB 5009.247
三氯蔗糖 ^a ，g/kg ≤	0.25	GB 22255
栀子黄 ^a ，g/kg ≤	1.5	GB 5009.149
柠檬黄（以柠檬黄计） ^a ，g/kg ≤	0.2	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计） ^a ，g/kg ≤	0.2	GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计） ^a ，g/kg ≤	0.04	GB 5009.141 或 SN/T 1743
姜黄素 ^a ，g/kg ≤	0.1	SN/T 4890
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg ≤	1.0	GB 5009.191

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验,且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。

注 3: b 仅适用于加入水解植物蛋白的产品。

注 4: 检测无机砷时,可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。

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				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 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

注: ^a 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合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。

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

备案编号: 322218S-2023

备案日期: 2023-03-08



Q/LZSP

江苏良知食品科技有限公司企业标准

Q/LZSP 0005S-2023

蔬菜粉及其制品系列

2023-03-14 发布

2023-04-20 实施

江苏良知食品科技有限公司发布

前 言

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构与编写》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，部分参照了 NY/T 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》、NY/T 960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》、NY/T 1393-2007《脱水蔬菜 茄果类》及《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006 版）》的有关规定。

本标准将铅指标设定为（以 Pb 计， $\leq 0.7 \text{ mg/kg}$ ），严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蔬菜及其制品（蔬菜制品）的铅（以 Pb 计） $\leq 0.8 \text{ mg/kg}$ 的规定。

本标准的附录 A 为规范性附录

本标准由江苏良知食品科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：王盼。

本标准于 2022 年 09 月首次发布，2023 年 04 月修订。

蔬菜粉及其制品系列

1 范围

本标准规定了蔬菜粉及其制品系列的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以脱水蔬菜为原料，经挑选、干燥或不干燥、粉碎、包装而成，供食品加工用的蔬菜粉及其制品系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类

3.1 根据终产品形态不同分为粒、片、圈、条、碎状产品和粉状产品。

3.2 根据蔬菜品种及产品形态不同命名：粒、片、圈、条、碎状产品命名规则为“蔬菜名+粒、片、圈、条、碎+型号或不加型号”，示例：如由胡萝卜制成的粒状产品命名为胡萝卜粒或胡萝卜粒 AAA；粉状产品命名规则为“蔬菜名+粉+型号或不加型号”，示例：如由香葱制成的粉状产品命名为香葱粉或香葱粉 AAA。

注：产品名称加型号因销售区域、客户需求不同，原料产地不同而制定的产品型号，同一产品型号的产品质量相同。

4 要求

4.1 原料要求

脱水蔬菜应符合附录 A 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽。
气味与滋味	具有该产品应有的气味与滋味，无异味。
组织状态	具有该产品应有的组织状态，无结块，霉变。
杂 质	无正常视力可见杂质。

4.3 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
水分, g/100g	≤ 12.0
总灰分(以干基计), g/100g	≤ 12.0 (16.0 (脱水芹菜粉、香菜粉、黄瓜粉、菠菜粉))
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.7
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计), mg/kg	≤ 200
六六六(BHC), mg/kg	符合 GB 2763 最大残留限量规定
滴滴涕(DDT), mg/kg	符合 GB 2763 最大残留限量规定
甲胺磷, mg/kg	符合 GB 2763 最大残留限量规定
敌敌畏, mg/kg	符合 GB 2763 最大残留限量规定
杀螟硫磷, mg/kg	符合 GB 2763 最大残留限量规定
氯唑磷, mg/kg	符合 GB 2763 最大残留限量规定

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 100 000
大肠菌群, MPN/g	≤ 15
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.5 其他农药残留限量

其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

取样品 200g，平铺于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质、霉变后，仔细嗅其气味，品尝其滋味，对照本标准规定，作出评价。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

5.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

5.2.4 亚硫酸盐

按 GB 5009.34 中规定的方法进行。

5.2.5 六六六、滴滴涕、甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯

按 GB 2763 中规定的方法进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法执行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法执行。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群及净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 在下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大区别时；
- d) 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

6.4 组批与抽样

6.4.1 以同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 10 个最小包装，不小于 1kg（净含量允差检验样本除外）。

6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 20 个最小包装，不少于 2kg（净含量允差检验样本除外）。

6.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、体积、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

7.2 包装

7.2.1 产品包装为袋装，包装材料应符合食品卫生要求。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱或牛皮纸袋。

Q/LZSP 0005S—2023

7.3 运输

运输工具及车辆符合卫生要求，要保持清洁、干燥，不得与有毒、有异味的物品混运，运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库，并应离地离墙，不得与有异味物品一起混放。

8 保质期

产品在按标准规定的运输、贮存条件下，从生产之日起保质期为 12 个月。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精中的一种或几种为原料，添加或不添加食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、芝麻中的一种或几种）、白芷、橘皮、罗汉果、肉松、乳粉、玉米粉、脱水蔬菜（葱片、香葱片、洋葱片、洋葱粒、蒜片、蒜粒中的一种或几种）、果蔬粉（香葱粉、蒜粉、洋葱粉、土豆粉、香蕉粉、椰子粉、番茄粉、芹菜粉、草莓粉、菠菜粉、黄瓜粉、南瓜粉中的一种或几种）、酵母抽提物、水产调味品（虾酱、鱼露中的一种或两种）、海带粉、海苔粉、海带片、海苔片、麦芽糊精、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食品添加剂【红曲红、红曲米、辣椒红、胭脂虫红、诱惑红、高粱红、甜菜红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子黄、姜黄素、柑橘黄、天然胡萝卜素、植物炭黑、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、海藻酸钠、纽甜{N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯}、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、柠檬酸钠、乳酸、碳酸钾、碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、冰乙酸、DL-苹果酸、葡萄糖酸钠、微晶纤维素、二氧化硅、L-丙氨酸（增味剂）、氨基乙酸（甘氨酸）（增味剂）、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或几种】、固态复合调味料（肉风味、水产风味、果蔬风味、食用菌风味、豆制品风味、香辛料风味、奶制品风味、蛋制品风味、酒风味、坚果制品风味、发酵制品风味、酱类风味、芝士风味、增香风味中的一种或几种）、食品用香精（肉风味、水产风味、果蔬风味、食用菌风味、豆制品风味、香辛料风味、奶制品风味、蛋制品风味、酒风味、坚果制品风味、发酵制品风味、酱类风味、芝士风味、增香风味中的一种或几种）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食类固态复合调味料。

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。

河南光头娃食品科技有限公司