



411124S-2023



郑州六六家食品有限公司企业标准

Q/ZLS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-05-05 发布

2023-05-05 实施

郑州六六家食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州六六家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海阳。

本标准自实施日起替代 Q/ZLS 0001S-2022（备案号：412886S-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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以菜籽油、大豆油、玉米油、菜籽色拉油、玉米色拉油、大豆色拉油、芝麻油、花生油、棕榈油、起酥油（精炼植物油、特丁基对苯二酚）、食用牛油、食用羊油、食用猪油、食用鸡油、花生酱、芝麻酱、豆瓣、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡骨架、鲜（冻）鲤鱼、鲜（冻）鲫鱼、鲜（冻）鲫鲮鱼、鲜（冻）鱿鱼、鲜（冻）虾、鲜（冻）螃蟹、虾米、番茄、番茄酱、榨菜、腌制大叶芥菜、腌制生姜、腌制辣椒、腌制萝卜、腌制大头芥菜、腌制薹芥菜（芽菜）、梅菜、紫菜、香椿、香菜、香芹、胡萝卜、韭菜花、韭菜、黄瓜、萝卜、豆角、鲜竹笋、干制竹笋、蚕豆、豌豆、干海带、盐渍裙带菜、香菇、草菇、美味牛肝菌、松口蘑、羊肚菌、松茸、皱环球盖菇、蒙古口蘑、柱状田头菇、白灵侧耳、刺芹侧耳、鲍鱼侧耳、白黄侧耳、滑菇（滑子菇、珍珠蘑）、猴头菇、海鲜菇、鸡枞菌、凤尾菇、茶树菇、竹荪、红枣、枸杞、金针菇、杏鲍菇、木耳、腐竹、淡菜、黄豆酱、甜面酱、黄灯笼酱、黄灯笼辣椒酱、大豆抽提物、桑椹（桑果）、葱、姜、生姜、姜粉、蒜、蒜末、鲜辣椒、干辣椒、泡辣椒、橘皮、白芷、辣椒、花椒、孜然、整孜然、金瓜、南瓜、柠檬、黄豆、大豆拉丝蛋白、卡拉胶、姜黄、陈皮、甘草、高良姜、干姜、当归、决明子、罗汉果、紫苏子、荆芥、山楂、乌梅、葶拔、香菜籽、柠檬干、罗勒、茼蒿、山奈、小茴香、草果、肉豆蔻、芫荽、月桂叶、肉桂、豆蔻、砂仁、香茅、薄荷、迷迭香、留兰香、八角、白胡椒、黑胡椒、桂皮、多香果、丁香、芹菜籽、洋葱、芝麻、花生、鸡精调味料、牛肉粉调味料、猪肉粉调味料、鸡粉调味料、酱油、食醋、腐乳、豆豉、芥末酱、芥末油、花椒油、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糖、绵白糖、红糖、冰糖、酵母抽提物、食用葡萄糖、麦芽糊精、乙基麦芽酚、食用玉米淀粉、小麦粉、调味料酒、白酒、黄酒、啤酒、醪糟、咖喱粉、蚝油、生活饮用水中的几种或多种为原料，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、姜黄素、红曲米、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、山梨糖醇、微晶纤维素、碳酸钙、低亚硫酸钠、三聚磷酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、焦亚硫酸钠、乙酰磺胺酸钾、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、辣椒油树脂、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、琥珀酸二钠、食用香精（咸味香精、果蔬香精、肉味香精、海鲜香精、菌类香精、花椒油树脂中的一种或几种）中的几种，经调配、炒制、冷却、灌装、杀菌或不杀菌、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半固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为：风味酱、调味酱、复合调味酱、火锅底料、蘸酱（料）。

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 菜籽油、大豆油、玉米油、菜籽色拉油、玉米色拉油、大豆色拉油、芝麻油、花生油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用牛油、食用羊油、食用猪油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.5 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.6 豆瓣、黄豆酱、甜面酱、黄灯笼酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 黄灯笼辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.8 鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡骨架应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 鲜（冻）鲤鱼、鲜（冻）鲫鱼、鲜（冻）鲫鲮鱼、鲜（冻）鱿鱼、鲜（冻）虾、鲜（冻）螃蟹应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.10 虾米、淡菜应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.11 番茄、桑椹（桑果）、葱、姜、生姜、姜粉、蒜、蒜末、鲜辣椒、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.13 榨菜、腌制大叶芥菜、腌制生姜、腌制辣椒、腌制萝卜、腌制大头芥菜、腌制薹芥菜（芽菜）、梅菜、泡辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 干海带、盐渍裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.15 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.16 香椿、香菜、香芹、韭菜花、韭菜、黄瓜、萝卜、豆角、鲜竹笋应清洁卫生无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 干制竹笋应符合 NY/T 5233 的规定。
- 2.1.18 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.19 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.20 香菇、草菇、美味牛肝菌、松口蘑、羊肚菌、松茸、皱环球盖菇、蒙古口蘑、柱状田头菇、白灵侧耳、刺芹侧耳、鲍鱼侧耳、白黄侧耳、滑菇（滑子菇、珍珠蘑）、鸡枞菌、猴头菇、丛菌、北风菌、凤尾菇、金针菇、杏鲍菇、海鲜菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.22 腐竹应符合 DB36/T 531 的规定。
- 2.1.23 茶树菇应符合 GB/T 37749 的规定。
- 2.1.24 竹荪应符合 NY/T 836 的规定。
- 2.1.25 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.26 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.27 大豆抽提物应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.28 橘皮、白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.29 干辣椒、辣椒、花椒、孜然、山奈、小茴香、草果、肉豆蔻、芫荽、肉桂、豆蔻、砂仁、香茅、薄荷、迷迭香、留兰香、八角、白胡椒、黑胡椒、桂皮、整孜然、多香果、丁香、芹菜籽、月桂叶、香菜籽、苜蓿应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 金瓜应符合 DB31/T 1051 的规定。
- 2.1.31 南瓜应符合 DB21/T 1325 的规定。
- 2.1.32 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.33 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.35 大豆拉丝蛋白应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.36 卡拉胶应符合 GB 1886 的规定。
- 2.1.37 姜黄、陈皮、甘草、高良姜、干姜、当归、决明子、罗汉果、紫苏子、荆芥、山楂、乌梅、白豆蔻、荜拔、罗勒应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.38 柠檬干应符合 GB/T 29370 的有关规定。
- 2.1.39 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.40 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.42 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.43 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.44 猪肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.46 芥末油应符合 T/ZSGTS 094 的规定。
- 2.1.47 花椒油应符合 DBS51/ 008 的规定。
- 2.1.48 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.49 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.50 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.51 腐乳、豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.52 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.53 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.54 白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.55 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.56 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.57 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.58 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.59 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.60 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 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 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.63 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.64 啤酒 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.65 黄酒、醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.66 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.67 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.68 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.69 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.70 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.71 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.72 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.73 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.74 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.75 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.76 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.77 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.78 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.79 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.80 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.81 姜黄素应符合 GB 1886 的规定。
- 2.1.82 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.83 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.84 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.85 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.86 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.87 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.88 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.89 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.90 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.91 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.92 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.93 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.94 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.95 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.96 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.97 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.98 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.99 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.100 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.101 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.102 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.103 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.104 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.105 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.106 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.107 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.108 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.109 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.110 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.111 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.112 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.113 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.114 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.115 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.116 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.117 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.118 食用香精应符合 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	半固态	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	
气、滋味	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
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 40.0	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
酸价(KOH)(以脂肪计) ^a , mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
甲基汞 ^o (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
过氧化值(以脂肪计) ^a , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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	GB 5009.28
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 或 SN/T 3855
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^b , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
姜黄素 ^b , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
日落黄 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
栀子黄 ^b , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
胭脂红 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
赤藓红 ^b , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
亮蓝 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743

磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	20	GB 5009.256
3-氯-1, 2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^d , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
二氧化硫残留量 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.34

注：*指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定；

a 仅适用于含油型产品。其中酸价指标不适用于使用发酵性配料（黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（番茄酱、食醋、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠）的产品；

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品；

c 仅适用于原料中有酸水解大豆蛋白调味液的产品；

d 仅适用于添加山楂的产品；

e 仅适用于添加水产动物及其制品的产品的检验；

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 GB2760 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

即食产品和水产调味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 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

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。

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

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、新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）、酸价[仅适用于含油型产品，且未使用发酵性配料、酸性配料的产品]、过氧化值（含油型产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以菜籽油、大豆油、玉米油、菜籽色拉油、玉米色拉油、大豆色拉油、芝麻油、花生油、棕榈油、起酥油（精炼植物油、特丁基对苯二酚）、食用牛油、食用羊油、食用猪油、食用鸡油、花生酱、芝麻酱、豆瓣、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡骨架、鲜（冻）鲤鱼、鲜（冻）鲫鱼、鲜（冻）鲫鲮鱼、鲜（冻）鱿鱼、鲜（冻）虾、鲜（冻）螃蟹、虾米、番茄、番茄酱、榨菜、腌制大叶芥菜、腌制生姜、腌制辣椒、腌制萝卜、腌制大头芥菜、腌制薹芥菜（芽菜）、梅菜、紫菜、香椿、香菜、香芹、胡萝卜、韭菜花、韭菜、黄瓜、萝卜、豆角、鲜竹笋、干制竹笋、蚕豆、豌豆、干海带、盐渍裙带菜、香菇、草菇、美味牛肝菌、松口蘑、羊肚菌、松茸、皱环球盖菇、蒙古口蘑、柱状田头菇、白灵侧耳、刺芹侧耳、鲍鱼侧耳、白黄侧耳、滑菇（滑子菇、珍珠蘑）、猴头菇、海鲜菇、鸡枞菌、凤尾菇、茶树菇、竹荪、红枣、枸杞、金针菇、杏鲍菇、木耳、腐竹、淡菜、黄豆酱、甜面酱、黄灯笼酱、黄灯笼辣椒酱、大豆抽提物、桑椹（桑果）、葱、姜、生姜、姜粉、蒜、蒜末、鲜辣椒、干辣椒、泡辣椒、橘皮、白芷、辣椒、花椒、孜然、整孜然、金瓜、南瓜、柠檬、黄豆、大豆拉丝蛋白、卡拉胶、姜黄、陈皮、甘草、高良姜、干姜、当归、决明子、罗汉果、紫苏子、荆芥、山楂、乌梅、荜拔、香菜籽、柠檬干、罗勒、茼蒿、山奈、小茴香、草果、肉豆蔻、芫荽、月桂叶、肉桂、豆蔻、砂仁、香茅、薄荷、迷迭香、留兰香、八角、白胡椒、黑胡椒、桂皮、多香果、丁香、芹菜籽、洋葱、芝麻、花生、鸡精调味料、牛肉粉调味料、猪肉粉调味料、鸡粉调味料、酱油、食醋、腐乳、豆豉、芥末酱、芥末油、花椒油、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糖、绵白糖、红糖、冰糖、酵母抽提物、食用葡萄糖、麦芽糊精、乙基麦芽酚、食用玉米淀粉、小麦粉、调味料酒、白酒、黄酒、啤酒、醪糟、咖喱粉、蚝油、生活饮用水中的几种或多种为原料，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、姜黄素、红曲米、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、山梨糖醇、微晶纤维素、碳酸钙、低亚硫酸钠、三聚磷酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、焦亚硫酸钠、乙酰磺胺酸钾、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、辣椒油树脂、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、琥珀酸二钠、食用香精（咸味香精、果蔬香精、肉味香精、海鲜香精、菌类香精、花椒油树脂中的一种或几种）中的几种，经调配、炒制、冷却、灌装、杀菌或不杀菌、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州六六家食品有限公司