



411648S-2023



河南普乐泰食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0005S -2023

半固态复合调味料

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

河南普乐泰食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南普乐泰食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南普乐泰食品科技有限公司。

本标准主要起草人：花玉鹏、张天鹏、王振林。

本标准自实施之日起代替Q/HPS 0005S-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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以带肉鲜(冻)(猪、牛、羊、驴、兔、鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑骨的肉、皮、血、脂肪中的一种或几种),经粉碎,抽提,浓缩,加入植物油(大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种)或(和)动物油(牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油、鱼油中的一种或几种)为辅料,选择性添加食用盐、白砂糖、葡萄糖、果糖、绵白糖、冰糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、海藻糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、山梨糖醇、赤藓糖醇、果葡糖浆、味精、黄酒、料酒、调味料酒、米酒、食用酒精、蜂蜜、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、菠萝浓缩汁、橘子浓缩汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、姜汁、酿造酱油、酿造食醋、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、辣椒油、辣椒油树脂、蚝汁、香菇、平菇、牛肝菌、美味牛肝菌、松茸、胡萝卜、南瓜、鲜辣椒、黄灯笼辣椒酱、酸菜、梅干菜、茼蒿、花生、葵瓜子仁、芝麻、黄豆、豆豉、玉米、小麦粉、木薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、椰子粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白、虾米、鱼粉、腐乳、芥末、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、橘子、菠萝、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、山楂、猕猴桃、蜜桃、增稠剂(黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、明胶、阿拉伯胶、海藻酸钠、刺槐豆胶、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠中一种或几种)、咖喱粉、酸水解植物大豆蛋白、食品用香精(猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、驴肉香精、兔肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精中的一种或几种)、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、酵母抽提物、鸡粉调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、香辛料[洋葱、大葱、小葱、香葱、香花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至(披萨草)、迷迭香、肉桂、砂仁、荜拨、月桂叶、山奈、孜然、草果、八角、小茴香、豆蔻、荜拨、姜、高良姜、蒜、辣椒、甘草、丁香、黑胡椒、白胡椒、芫荽、百里香、欧芹籽中的一种或几种]、香辛料油[洋葱油、大葱油、小葱油、香葱油、花椒油、藤椒油、麻椒油、罗勒叶油、牛至(披萨草)油、迷迭香油、肉桂油、砂仁油、荜拨油、山奈油、孜然油、草果油、八角油、小茴香油、豆蔻油、姜油、高良姜油、蒜油、辣椒油、甘草油、月桂油、丁香油、黑胡椒油、白胡椒油、芫荽油、百里香油、欧芹籽油中的一种或几种]、防腐剂(脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种)、食品用色素(栀子黄、柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、姜黄、姜黄素、辣椒红、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、亮蓝、焦糖色中的一种或几种)、白芷、陈皮、罗汉果、五香粉、十三香、增味剂(甘氨酸、L-丙氨酸)、乳化剂(单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、肽鲜复合调味料、复合调味粉酵母精粉、复合调味粉牛鲜HVP、维生素E(d1-α-生育酚)进行调配,混合,灭菌,灌装,包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食的半固态复合

调味料。

根据原料不同分为猪骨风味半固态复合调味料、牛骨风味半固态复合调味料、羊骨风味半固态复合调味料、驴骨风味半固态复合调味料、兔骨风味半固态复合调味料、鸡骨风味半固态复合调味料、鸭骨风味半固态复合调味料、鹅骨风味半固态复合调味料、鸽骨风味半固态复合调味料、鹌鹑骨风味半固态复合调味料、复配半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜（冻）牛骨（肉、皮、血、脂肪）、猪骨（肉、皮、血、脂肪）、羊骨（肉、皮、血、脂肪）、驴骨（肉、皮、血、脂肪）、兔骨（肉、皮、血、脂肪）应符合GB 2707的规定。

2.1.2 鲜（冻）鸡骨（肉、皮、血、脂肪）、鸭骨（肉、皮、血、脂肪）、鹅骨（肉、皮、血、脂肪）、鸽骨（肉、皮、血、脂肪）、鹌鹑骨（肉、皮、血、脂肪）应符合GB 16869和GB 2707的规定。

2.1.3 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.4 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。

2.1.5 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。

2.1.6 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。

2.1.7 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。

2.1.8 牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油应符合GB 10146的规定。

2.1.9 鱼油应符合SC/T 3502的规定。

2.1.10 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.11 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.12 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.13 果糖应符合GB/T 20882.3和GB 15203的规定。

2.1.14 绵白糖应符合GB/T 1445和GB 13104的规定。

2.1.15 冰糖应符合GB 13104的规定。

2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合GB 1886.47的规定。

2.1.17 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。

2.1.18 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

2.1.19 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.20 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。

2.1.21 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。

2.1.22 甘草酸铵应符合GB 1886.242的规定。

2.1.23 甘草酸一钾应符合GB 1886.240的规定。

2.1.24 甘草酸三钾应符合GB 1886.241的规定。

- 2.1.25 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.26 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.27 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.28 味精应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.29 黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。
- 2.1.30 料酒、调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.31 米酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.32 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.33 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.34 浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、菠萝浓缩汁、橘子浓缩汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、姜汁应符合GB/T 31121和GB 17325的规定。
- 2.1.35 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.36 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.39 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.40 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.41 鸡蛋、全蛋液、蛋黄液应符合GB 2749的规定。
- 2.1.42 芝麻酱应符合LS/T 3220和GB 19300的规定。
- 2.1.43 花生酱应符合LS/T 3311和GB 19300的规定。
- 2.1.44 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.45 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.46 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.47 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.48 辣椒油应符合SB/T 11192的规定。
- 2.1.49 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.50 蚝汁应符合SB/T 11191和GB 10133的规定。
- 2.1.51 香菇应符合GB/T 38581和GB 7096的规定。
- 2.1.52 平菇应符合GB/T 23189 和GB 7096的规定。
- 2.1.53 牛肝菌、美味牛肝菌应符合GB/T 23191和GB 7096的规定。
- 2.1.54 松茸应符合GB/T 23188和GB 7096的规定。
- 2.1.55 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。

- 2.1.56 南瓜应符合SB/T 10881的规定。
- 2.1.57 鲜辣椒应符合NY/T 655的规定。
- 2.1.58 黄灯笼辣椒酱应符合DB46/T 92的规定。
- 2.1.59 酸菜应符合DBS22/ 025的规定。
- 2.1.60 梅干菜应符合NY/T 960的规定。
- 2.1.61 莴笋应符合DB52/T 488.7的规定。
- 2.1.62 花生、葵瓜子仁、芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.63 黄豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.64 豆豉应符合T/YCDC 001的规定。
- 2.1.65 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.66 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.67 木薯淀粉、红薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.68 椰子粉应符合DB46/T 69的规定。
- 2.1.69 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.70 大豆蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.71 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.72 鱼粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.73 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.74 芥末应符合GB/T 32730的规定。
- 2.1.75 苹果、山楂、草莓、蓝莓、葡萄、提子、猕猴桃、酸梅、蜜桃应符合NY/T 844的规定。
- 2.1.76 橘子、橙子、柚子应符合NY/T 426的规定。
- 2.1.77 香蕉应符合GB/T 9827的规定。
- 2.1.78 柠檬应符合GB/T 29370的规定。
- 2.1.79 百香果应符合DB45/T 2100的规定。
- 2.1.80 芒果应符合NY/T 492的规定。
- 2.1.81 牛油果应符合DB15/T 637的规定。
- 2.1.82 菠萝应符合NY/T 450的规定。
- 2.1.83 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.84 瓜儿胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.85 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.86 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.87 阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2.1.88 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。

- 2.1.89 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.90 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.91 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.92 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.93 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.94 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.95 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.96 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.97 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.98 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.99 酸水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.100 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.101 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.102 5'-肌苷酸二钠应符合GB 1886.97的规定。
- 2.1.103 5'-鸟苷酸二钠应符合GB 1886.170的规定。
- 2.1.104 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.105 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.106 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.107 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.108 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 2.1.109 香辛料（洋葱、大葱、小葱、香葱、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、肉桂、砂仁、荜拨、香叶、山奈、孜然、罗汉果、草果、八角、小茴香、豆蔻、姜、高良姜、蒜、辣椒、甘草、月桂、丁香、黑胡椒、白胡椒、芫荽、百里香、欧芹籽、五香粉、十三香）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.110 香辛料油（洋葱油、大葱油、小葱油、香葱油、花椒油、藤椒油、麻椒油、罗勒叶油、牛至（披萨草）油、迷迭香油、肉桂油、砂仁油、荜拨油、香叶油、山奈油、孜然油、草果油、八角油、小茴香油、豆蔻油、姜油、高良姜油、蒜油、辣椒油、甘草油、月桂油、丁香油、黑胡椒油、白胡椒油、芫荽油、百里香油、欧芹籽油）应符合GBS50/024的规定。
- 2.1.111 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.112 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.113 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.114 维生素E(d1- α -生育酚)应符合GB 29942的规定。
- 2.1.115 栀子黄应符合GB 7912的规定。

- 2.1.116 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.117 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.118 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.119 姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.120 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.121 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.122 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.123 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.124 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.125 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.126 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.127 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.128 甘氨酸应符合GB 25542 的规定。
- 2.1.129 L-丙氨酸应符合GB 25543 的规定。
- 2.1.130 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.131 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.132 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.133 肽鲜复合调味料、复合调味粉酵母精粉、复合调味粉牛鲜HVP、应符合GB 31644的规定。
- 2.1.134 白芷、陈皮、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.135 脱氢乙酸钠应符合GB 25547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	将试样置于白瓷盘上，在自然光下观察色泽、性状、杂质；滋味和气味项目取试样置于烧杯中，先闻气味，用 55-65℃温开水稀释后，再品尝样品的滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 70.0	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥	8.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≤	55.0	GB 5009.6
酸价 ^c （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	4.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
姜黄素 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
赤藓红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
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
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） ^a ，g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
亮蓝（以亮蓝计） ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
甲基汞 ^e （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
* 该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 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的检验；

c 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；

d 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验；

e 仅适用于添加动物性水产及其制品的产品检测。

同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽的着色剂）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 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；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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、食用盐、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。

编制说明

本标准适用于以带肉鲜(冻) (猪、牛、羊、驴、兔、鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑骨的肉、皮、血、脂肪中的一种或几种), 经粉碎, 抽提, 浓缩, 加入植物油 (大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种) 或 (和) 动物油 (牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油、鱼油中的一种或几种) 为辅料, 选择性添加食用盐、白砂糖、葡萄糖、果糖、绵白糖、冰糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、海藻糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、山梨糖醇、赤藓糖醇、果葡糖浆、味精、黄酒、料酒、调味料酒、米酒、食用酒精、蜂蜜、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、菠萝浓缩汁、橘子浓缩汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、姜汁、酿造酱油、酿造食醋、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、辣椒油、辣椒树脂、蚝汁、香菇、平菇、牛肝菌、美味牛肝菌、松茸、胡萝卜、南瓜、鲜辣椒、黄灯笼辣椒酱、酸菜、梅干菜、莴笋、花生、葵瓜子仁、芝麻、黄豆、豆豉、玉米、小麦粉、木薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、椰子粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白、虾米、鱼粉、腐乳、芥末、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、橘子、菠萝、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、山楂、猕猴桃、蜜桃、增稠剂 (黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、明胶、阿拉伯胶、海藻酸钠、刺槐豆胶、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠中一种或几种)、咖喱粉、酸水解植物大豆蛋白、食品用香精 (猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、驴肉香精、兔肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精中的一种或几种)、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、酵母抽提物、鸡粉调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、香辛料 [洋葱、大葱、小葱、香葱、香花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至 (披萨草)、迷迭香、肉桂、砂仁、荜拔、月桂叶、山奈、孜然、草果、八角、小茴香、豆蔻、荜拔、姜、高良姜、蒜、辣椒、甘草、丁香、黑胡椒、白胡椒、芫荽、百里香、欧芹籽中的一种或几种]、香辛料油 [洋葱油、大葱油、小葱油、香葱油、花椒油、藤椒油、麻椒油、罗勒叶油、牛至 (披萨草) 油、迷迭香油、肉桂油、砂仁油、荜拔油、山奈油、孜然油、草果油、八角油、小茴香油、豆蔻油、姜油、高良姜油、蒜油、辣椒油、甘草油、月桂油、丁香油、黑胡椒油、白胡椒油、芫荽油、百里香油、欧芹籽油中的一种或几种]、防腐剂 (脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种)、食品用色素 (栀子黄、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、姜黄、姜黄素、辣椒红、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、亮蓝、焦糖色中的一种或几种)、白芷、陈皮、罗汉果、五香粉、十三香、增味剂 (甘氨酸、L-丙氨酸)、乳化剂 (单, 双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、肽鲜复合调味料、复合调味粉酵母精粉、复合调味粉牛鲜 HVP、维生素 E (dl- α -生育酚) 进行调配, 混合, 灭菌, 灌装, 包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食的半固态复合调味料。

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《调味料产

品生产许可证审查细则》和 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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 D-异抗坏血酸钠、维生素 E(d1- α -生育酚)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。

河南普乐泰食品科技有限公司

H N
Q B