



411702S-2023



新乡市味林食品科技有限公司企业标准

Q/XWL 0001S-2023

固态复合调味料

2023-06-17 发布

2023-06-17 实施

新乡市味林食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市味林食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市味林食品科技有限公司。

本标准主要起草人：许高举、杨萌萌。

本标准自发布之日起替代 Q/XWL 0001S-2022(备案号 411005S)。

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。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、酱油粉、酵母抽提物、芝麻、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、山楂、橘皮、白芷、山药、香辛料粉（豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、丁香、百里香、花椒、麻椒、孜然、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰经过烘干粉碎中的几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、芝士粉（干酪、麦芽糊精、食用盐）、麻辣调味料[食用盐、小麦全粉、味精、辣椒、香辛料、白砂糖、花椒、食品添加剂（焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）]、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）中的多种为主要原料，添加或不添加肉类复合调味料、咖喱调料、鸡骨高汤粉、牛骨高汤粉、猪骨高汤粉、羊骨高汤粉、鱼粉、虾粉、海鲜粉、腐乳粉、葡萄糖、食品用香精（番茄香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、麻辣香精、虾味香精、海鲜味香精、烤肉味香精、肉味香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、蚝油香精、沙茶香精、酸菜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、螺狮香精、羊肉香精、排骨粉香精、酱油香精、豆豉香精、芝麻油香精、山药香精、黑鸭风味香精、藤椒味香精中的一种或多种）、花椒提取物、孜然油（桔茗籽油）、香葱油、生姜油、黑胡椒油、大蒜油、黄芥末油树脂、八角茴香油、小茴香油、丁香花蕾油、中国肉桂油、洋葱油、大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用鸡油、食用猪油、食用牛油、食用羊油、芝麻油、牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、葱粉、白菜粉、胡萝卜粉、芥菜粉、香菜粉、青梗菜粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、花生仁、葵花籽、青豆、玉米粒、豆制品（豆丁、豆棒）、调味鸡蛋粒、香菇、乙酰化二淀粉磷酸酯、淀粉磷酸酯钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、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、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、维生素E（抗氧化剂）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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}、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠、β-胡萝卜素、辣椒红、萝卜红、柠檬黄、姜黄、红曲红、焦糖色、栀子黄、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、酸水解大豆蛋白、磷脂、抗结剂（二氧化硅）、辣椒油树脂、植脂末（氢化植物油、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、乙基麦芽酚、冰糖、麦芽糖、山梨糖醇、大豆分离蛋白、大豆肽粉、小麦低聚肽、蛋黄粉、谷朊粉、魔芋粉、米粉、乳清粉、氨基乙酸（甘氨酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、全脂乳粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或即食的固态复合调味料。本产品不含水产调味品。

根据原料不同，可以分为番茄味调味料、鸡肉味调味料、猪肉味调味料、牛肉味调味料、麻辣味调味料、酸辣味调味料、豆豉味调味料、沙茶味调味料、海鲜味调味料、香菇味调味料、麻婆豆腐味、肉味调味料、烧烤味调味料、羊肉味调味料、增鲜味调味料、五香味调味料、孜然味调味料、黑胡椒味调味料、椒盐味调味料、藤椒味调味料、山药味调味料、咖喱风味调味料、黑鸭风味调味料、芝士味调味料。

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/T 8967 和 GB 2720 的规定。

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

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、香辛料粉（豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、丁香、百里香、花椒、麻椒、孜然、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.12 肉类复合调味料、麻辣调味料、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、鸡骨高汤粉、牛骨高汤粉、猪骨高汤粉、羊骨高汤粉、鱼粉、虾粉、海鲜粉、腐乳粉、咖喱调料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.13 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 食品用香精（番茄香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、麻辣香精、虾味香精、海鲜味香精、烤肉味香精、肉味香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、蚝油香精、沙茶香精、酸菜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、螺狮香精、羊肉香精、排骨粉香精、酱油香精、豆豉香精、芝麻油香精、山药香精、黑鸭风味香精、藤椒味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 花椒提取物、孜然油（桔茗籽油）、香葱油、生姜油、黑胡椒油、大蒜油、黄芥末油树脂、八角茴香油、小茴香油、丁香花蕾油、中国肉桂油、洋葱油应符合 GB 29938 的规定。

- 2.1.16 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.18 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.19 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.20 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 食用鸡油、食用牛油、食用羊油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.22 牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.23 葱粉、白菜粉、胡萝卜粉、芥菜粉、香菜粉、青梗菜粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.24 花生仁、葵花籽、青豆、玉米粒应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 豆制品（豆丁、豆棒）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.28 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.31 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.34 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.35 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.36 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.42 维生素 E（抗氧化剂）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.43 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.44 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.45 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.46 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。

- 2.1.47 甜菊糖苷应符合 1886.355 的规定。
- 2.1.48 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.49 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.50 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.51 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.52 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.53 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.54 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.55 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.56 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.57 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.58 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.59 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.60 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.61 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.62 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.63 酸水解大豆蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.64 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.65 抗结剂（二氧化硅）应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.66 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.67 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.68 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.69 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.70 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.71 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.72 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.73 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.74 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.75 调味鸡蛋粒、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.76 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.77 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.78 米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

- 2.1.79 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.80 氨基乙酸（甘氨酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.81 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.82 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.83 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.84 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.85 山楂、橘皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.86 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.87 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.88 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.89 芝士粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.90 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.91 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品原料应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气、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, %	≤ 16.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 50.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855、GB 5009.278
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

纽甜 ^a , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
茶多酚 ^a (以儿茶素计), g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.83
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	20	GB 5009.256
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

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。

注 3: 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。

注 4: b 指标仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

注 5: c 仅适用于添加山楂的产品。

2.4 微生物限量

即食产品的微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量 ^a				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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求应

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB2763 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、菌落总数(仅限于即食产品)、大肠菌群(仅限于即食产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、酱油粉、酵母抽提物、芝麻、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、山楂、橘皮、白芷、山药、香辛料粉（豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、丁香、百里香、花椒、麻椒、孜然、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰经过烘干粉碎中的几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、芝士粉（干酪、麦芽糊精、食用盐）、麻辣调味料[食用盐、小麦全粉、味精、辣椒、香辛料、白砂糖、花椒、食品添加剂（焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）]、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）中的多种为主要原料，添加或不添加肉类复合调味料、咖喱调料、鸡骨高汤粉、牛骨高汤粉、猪骨高汤粉、羊骨高汤粉、鱼粉、虾粉、海鲜粉、腐乳粉、葡萄糖、食品用香精（番茄香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、麻辣香精、虾味香精、海鲜味香精、烤肉味香精、肉味香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、蚝油香精、沙茶香精、酸菜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、螺狮香精、羊肉香精、排骨粉香精、酱油香精、豆豉香精、芝麻油香精、山药香精、黑鸭风味香精、藤椒味香精中的一种或多种）、花椒提取物、孜然油（桔茗籽油）、香葱油、生姜油、黑胡椒油、大蒜油、黄芥末油树脂、八角茴香油、小茴香油、丁香花蕾油、中国肉桂油、洋葱油、大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用鸡油、食用猪油、食用牛油、食用羊油、芝麻油、牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、葱粉、白菜粉、胡萝卜粉、芥菜粉、香菜粉、青梗菜粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、花生仁、葵花籽、青豆、玉米粒、豆制品（豆丁、豆棒）、调味鸡蛋粒、香菇、乙酰化二淀粉磷酸酯、淀粉磷酸酯钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、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、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、维生素E（抗氧化剂）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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}、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠、 β -胡萝卜素、辣椒红、萝卜红、柠檬黄、姜黄、红曲红、焦糖色、栀子黄、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、酸水解大豆蛋白、磷脂、抗结剂（二氧化硅）、辣椒油树脂、植脂末（氢化植物油、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、乙基麦芽酚、冰糖、麦芽糖、山梨糖醇、大豆分离蛋白、大豆肽粉、小麦低聚肽、蛋黄粉、谷朊粉、魔芋粉、米粉、乳清粉、氨基乙酸（甘氨酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、全脂乳粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或即食的固态复合调味料。本产品不含水产调味品。

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 GB31644《食品安全国家标准复合调味料》的要求制订本企业标准，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 GB2762 的规定。

新乡市味林食品科技有限公司

H N

Q B