



411822S-2023



信阳市浉河区奥奇利食品厂企业标准

Q/XAQL 0001S-2023

调味酱（半固态复合调味料）

2023-06-23 发布

2023-06-23 实施

信阳市浉河区奥奇利食品厂 发布

前 言

本标准由信阳市浉河区奥奇利食品厂提出并起草。

本标准起草人：殷晓轩。

H N
Q B

调味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了调味酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、小麦粉、芝麻、食用玉米淀粉、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、芥末酱、蜂蜜、豆豉、乳清蛋白粉、香辛料粉【辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、大葱、香葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒、甜罗勒、牛至（披萨草）、迷迭香中的一种或几种】、白砂糖、冰糖、食用盐、酸黄瓜、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油中的一种）、色拉油（大豆油）、芝麻油、猪油、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精、咸辣椒（红辣椒、食用盐）、蚝汁、蚝油、鸡精、鲍鱼汁（鲍鱼、生活饮用水、食用盐）、料酒、鸡蛋、全蛋液、咸蛋黄、花生、榨菜、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、骨肉提取物、辣椒油树脂、菇精调味料、胡萝卜、芹菜、花生酱、辣椒油、果糖、食用葡萄糖、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、菠萝浓缩汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩奇异果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁、草莓干、苹果干、柚子干、柠檬干、橙干、蜜桃干、菠萝干、猕猴桃干、青梅干、山楂干、芒果干、百香果干、凤梨干、牛油果干、奇异果干、葡萄干、香蕉干、蔓越莓干、蓝莓干中的多种为主要原料，添加酵母抽提物、黄酒、香菇、奶粉、起酥油、植脂末（葡萄糖浆、乳粉）、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、菠萝、蔓越莓、山楂、猕猴桃、蜜桃、奶油、炼乳粉、椰子粉、乳清粉、芥末（粉碎）、食用酒精、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、纳他霉素（仅用于沙拉酱）、甜菊糖苷、海藻糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、花椒提取物、黄芥末油树脂、番茄原浆、水解大豆蛋白液、蔗糖脂肪酸酯、乳酸链球菌素、氯化钾、葡萄糖酸 δ -内酯、黄原胶、山梨糖醇、谷氨酸钠、焦糖色、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素（琥珀酸二钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、氢化植物油（氢化棕榈油、氢化玉米油、氢化椰子油、氢化葵花籽油、氢化大豆油中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、海藻酸钠、刺槐豆胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、冰乙酸（冰醋酸）、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（dl- α -生育酚）（抗氧化剂）、赤藓红、诱惑红（不可用于沙拉酱）、辣椒红、日落黄、柠檬黄、红曲红、栀子黄、胭脂红、姜黄、姜黄素、亮蓝、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食用香精（牛肉粉、黑胡椒香精、番茄香精、排骨香精、焦糖香精、香辣香精、黄焖鸡味香精、咸味香精、火鸡味香精、鱼香肉丝味香精、沙拉味香精、蓝莓香精、柠檬香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、鲜椒香精、迷迭香香精、芥末香精、柚子香精、蜜桃香精、苹果香精、牛奶香精、沙棘香精、芒果香精、猕猴桃香精、酸奶香精中的一种或几种）中的多种，经调配、熬制（或不熬制）、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调味酱（半固态复合调味料）。

根据原辅料不同可分为：黑胡椒酱（调味酱）、番茄沙司调味酱、沙拉酱（调味酱）、甜辣酱（调味酱）、鸡味酱（调味酱）、蒜蓉辣椒酱（调味酱）、花生调味酱、芝麻调味酱、调味甜面酱、香辣酱（调味酱）、手抓饼酱（调味酱）、辣椒酱、麻辣酱、葱油拌面汁调味酱、油醋汁调味酱、麻辣油醋汁调味酱、凉皮调味酱、沙拉汁调味酱、拉面汁调味酱、番茄辣椒酱、火鸡味面酱、海鲜酱（调味酱）、糖醋酱、蜂蜜芥末酱、柱候酱（调味酱）、排骨酱（调味酱）、黄焖鸡味酱（调味酱）、蚝油调味酱、烧烤酱、鱼香肉丝酱、红油酱。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉【辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、大葱、香葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒、甜罗勒、牛至（披萨草）、迷迭香】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 酸黄瓜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 色拉油（大豆油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 咸辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.27 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.28 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.33 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.34 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.35 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.39 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.40 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.41 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.42 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.43 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.44 鲍鱼应符合 SC/T 3219 的规定。
- 2.1.45 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.46 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.47 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.49 鸡蛋、全蛋液、咸蛋黄应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.50 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.51 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.52 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.53 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.54 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.55 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.56 氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.57 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.58 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.59 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.60 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.61 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.62 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.63 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.64 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。
- 2.1.65 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.66 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.67 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.68 骨肉提取物应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.69 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.70 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.71 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.72 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.73 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.74 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.75 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.76 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.77 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、菠萝浓缩汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩奇异果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.78 苹果、提子、葡萄、草莓、蓝莓、酸梅、蔓越莓、山楂、猕猴桃、蜜桃应符合 NY/T 844 的规定。
- 2.1.79 橙子、柚子应符合 NY/T 426 的规定。
- 2.1.80 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 2.1.81 百香果应符合 DB45/T 2100 的规定。
- 2.1.82 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.83 牛油果应符合 DB15/T 637 的规定。
- 2.1.84 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.85 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.86 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.87 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。

- 2.1.88 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.89 芥末（粉碎）应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.90 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.91 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.92 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.93 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.95 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.96 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.97 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.98 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.99 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.100 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.101 葡萄糖酸- δ 内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.102 维生素 E(dl- α -生育酚) 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.103 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.104 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.105 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.106 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.107 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.108 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.109 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.110 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.111 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.112 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.113 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.114 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.115 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.116 草莓干、苹果干、柚子干、柠檬干、橙干、蜜桃干、菠萝干、猕猴桃干、青梅干、山楂干、芒果干、百香果干、凤梨干、牛油果干、奇异果干、葡萄干、香蕉干、蔓越莓干、蓝莓干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.117 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.118 黄芥末油树脂应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.119 番茄原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.120 水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.121 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.122 奶粉、炼乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.123 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.124 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.125 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.126 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.127 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.128 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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,置于一洁净白色搪瓷皿中,在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0 (仅适用于使用食用盐的产品)	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
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

三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 22255
诱惑红 ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
赤藓红 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
姜黄素 ^b , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
栀子黄 ^b , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
胭脂红 ^b , g/kg	≤	0.2 (沙拉酱)	GB 5009.35
		0.5 (其他调味酱)	
亮蓝 ^b (以亮蓝计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
纳他霉素残留量 ^b , mg/kg	≤	10	GB 5009.286
展青霉素 ^e , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a仅适用于使用油脂的产品,且使用酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的产品,不检酸价。 ^b仅适用于使用该食品添加剂的产品。 ^c仅适用于添加水产及其制品的产品。 ^d仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品。 ^e仅适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、山楂干、山楂、苹果干、苹果的产品。 同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)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。 无机砷可先测定其总砷,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

水产调味品、即食产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	10 ²	GB 4789. 3中的平板计数法
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：1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； 2、 ^b 仅适用于水产调味品。					

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 规定。

2. 6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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（仅适用于使用食用盐的产品）、酸价【仅适用于使用油脂且不使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的产品】、过氧化值（含油型）、菌落总数（水产调味品、即食产品）、大肠菌群（水产调味品、即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、小麦粉、芝麻、食用玉米淀粉、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、芥末酱、蜂蜜、豆豉、乳清蛋白粉、香辛料粉【辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、大葱、香葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒、甜罗勒、牛至（披萨草）、迷迭香中的一种或几种】、白砂糖、冰糖、食用盐、酸黄瓜、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油中的一种）、色拉油（大豆油）、芝麻油、猪油、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精、咸辣椒（红辣椒、食用盐）、蚝汁、蚝油、鸡精、鲍鱼汁（鲍鱼、生活饮用水、食用盐）、料酒、鸡蛋、全蛋液、咸蛋黄、花生、榨菜、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、骨肉提取物、辣椒油树脂、菇精调味料、胡萝卜、芹菜、花生酱、辣椒油、果糖、食用葡萄糖、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、菠萝浓缩汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩奇异果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁、草莓干、苹果干、柚子干、柠檬干、橙干、蜜桃干、菠萝干、猕猴桃干、青梅干、山楂干、芒果干、百香果干、凤梨干、牛油果干、奇异果干、葡萄干、香蕉干、蔓越莓干、蓝莓干中的多种为主要原料，添加酵母抽提物、黄酒、香菇、奶粉、起酥油、植脂末（葡萄糖浆、乳粉）、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、菠萝、蔓越莓、山楂、猕猴桃、蜜桃、奶油、炼乳粉、椰子粉、乳清粉、芥末（粉碎）、食用酒精、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、纳他霉素（仅用于沙拉酱）、甜菊糖苷、海藻糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、花椒提取物、黄芥末油树脂、番茄原浆、水解大豆蛋白液、蔗糖脂肪酸酯、乳酸链球菌素、氯化钾、葡萄糖酸 δ -内酯、黄原胶、山梨糖醇、谷氨酸钠、焦糖色、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素（琥珀酸二钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、氢化植物油（氢化棕榈油、氢化玉米油、氢化椰子油、氢化葵花籽油、氢化大豆油中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、海藻酸钠、刺槐豆胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、冰乙酸（冰醋酸）、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（dl- α -生育酚）（抗氧化剂）、赤藓红、诱惑红（不可用于沙拉酱）、辣椒红、日落黄、柠檬黄、红曲红、栀子黄、胭脂红、姜黄、姜黄素、亮蓝、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食用香精（牛肉粉、黑胡椒香精、番茄香精、排骨香精、焦糖香精、香辣香精、黄焖鸡味香精、咸味香精、火鸡味香精、鱼香肉丝味香精、沙拉味香精、蓝莓香精、柠檬香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、鲜椒香精、迷迭香香精、芥末香精、柚子香精、蜜桃香精、苹果香精、牛奶香精、沙棘香精、芒果香精、猕猴桃香精、酸奶香精中的一种或几种）中的多种，经调配、熬制（或不熬制）、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调味酱（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》的要求，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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳市浉河区奥奇利食品厂

H N

Q B