



412588S-2023



仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0005S-2023

食用菌调味料（半固态）

2023-08-15 发布

2023-08-15 实施

仲景食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由仲景食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙伟、马翠丽、薄晓菲。

本标准自发布实施之日起替代 Q/ZJSP 0005S-2021。

H N
Q B

食用菌调味料（半固态）

1 范围

本标准规定了食用菌调味料（半固态）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌【香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）、茶树菇、黑木耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、毛木耳中的一种或多种】为原料，添加大豆油、菜籽油、橄榄油、花生油、芝麻油、牛油、鸡油、郫县豆瓣、豆豉、酱腌菜（萝卜、榨菜、大头菜、莲藕、芦笋、海带、芥菜、辣椒、芽菜、雪里蕻、豇豆、竹笋、大白菜中的一种或多种）、花生、大豆、豌豆、芝麻、萝卜、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、米酒、花椒、辣椒、葱（大葱、小葱）、洋葱、生姜、大蒜、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、桂皮、山奈、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、高良姜、丁香、调味料酒、酿造酱油、酿造食醋、味精、白砂糖、水中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精（猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精中的一种或多种）、山梨酸钾、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、谷氨酸钠、柠檬酸（溶液）、乳酸、乳酸钠、辣椒红中的一种或多种，经选料、清洗、预处理、配料、低温搅拌混合、灌装、杀菌（或不杀菌）、包装而成的含两种或两种以上的调味料的半固态复合调味料食用菌调味料（半固态）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.2 榨菜应符合 GH/T 1012 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 杏鲍菇应符合 DB35/T 504 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 茶树菇应符合 DB36/T 819 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 金针菇应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.16 真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）应符合GB 7096的规定。
- 2.1.17 双孢蘑菇应符合GB/T 23190和GB 7096的规定。
- 2.1.18 鸡腿菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.19 萝卜应符合SB/T 10159的规定。
- 2.1.20 香菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合GB/T 42464和GB 2712的规定。
- 2.1.22 酱腌菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.24 郫县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.25 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.26 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.27 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.28 大葱应符合NY/T 1835的规定。
- 2.1.29 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.30 大蒜应符合NY/T 1791的规定。
- 2.1.31 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.33 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.34 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.35 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.36 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- 2.1.37 草果、山奈、小茴香、砂仁、肉豆蔻、高良姜应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.38 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.39 月桂叶应符合GB/T 30387的规定。
- 2.1.40 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.41 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。
- 2.1.42 孜然应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.43 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 2.1.44 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.45 乳酸钠(溶液)应符合GB 25537的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.47 食用香精(牛肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精、鸡肉味香精)应符合GB 30616的规定。
- 2.1.48 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

- 2.1.49 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.51 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.52 鸡油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.53 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.54 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.55 番茄酱应符合 GB/T 14215 和 GB 7098 的规定。
- 2.1.56 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.57 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.58 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.59 毛木耳应符合 NY/T 695 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.60 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.61 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.62 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.63 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.64 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.65 豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.66 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.67 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.68 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.69 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.70 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.71 小葱应符合 DB3205/T 030 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，允许有固液分层	从样品中取出5-20克，倒入一洁净烧杯中，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	具有产品固有色泽	
气味	具有产品固有气味	
滋味	具有该产品固有滋味	
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
固形物含量/（g/100g）	≥	50.0	GB/T 10786
^{a、b} 酸价（KOH）（以脂肪计）/（mg/g）	≤	5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤	15.0	GB 5009.44
无机砷（以As计） ^c /（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
a 使用发酵型配料（郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、乳酸），此项不适用。			
b 酸价、过氧化值检测只适用于含油型（脂肪含量大于 10%）食用菌调味料（半固态）的产品。			
c 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，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。			
*项严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2 或附录 I
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法或附录 II
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 不适用于以发酵制品（郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、豆豉）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。					

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 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、固形物含量、酸价【适用于含油型产品且未使用发酵型配料（郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、乳酸）的产品】、过氧化值（含油型产品）、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数【以发酵制品（郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、豆豉）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品除外】、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 I

食品中菌落总数的快速测定 测试片法

1. 范围

本文件规定了食品中菌落总数测试片法的原理、培养基和试剂、仪器与设备、操作方法、结果的计数及报告。

本文件适用于我司食品类样品中菌落总数的快速测定。

2. 术语和定义：

菌落总数

食品检样经过处理，在一定条件下（如培养基、培养温度和培养时间等）培养后，所得每g（mL）检样中形成的微生物菌落总数。

3. 原理：

菌落总数测试片法是使用一种预先制备好的、含有标准培养基和指示剂的即用型培养基系统进行微生物培养的方法。代谢产物与指示剂发生反应，从而使细菌着色，经加样、培养后，在测试片上呈显色菌落，计数后计算菌落总数，报告检测结果。

4. 培养基和试剂：

4.1 菌落总数测试片：应符合GB 4789.28 中平板计数琼脂培养基质量控制要求，且主要营养成分与平板计数琼脂培养基配方一致。

测试片储存于2℃~8℃，已开封未用完的测试片要放回铝箔袋中封好，放到冰箱，一个月内用完。在高湿度的环境中可能出现冷凝水，在拆封前将产品回温至室温。

4.2 无菌磷酸盐缓冲液或无菌生理盐水

4.3 无菌均质袋

5. 仪器与设备

5.1 恒温培养箱

5.2 冰箱：2℃~8℃

5.3 天平：感量为0.1g

5.4 均质器

6. 操作方法

6.1 样品处理：取25mL(g)样品置入盛有225mL无菌磷酸缓冲液(或无菌生理盐水)稀释液的无菌均质袋内，用拍击式均质器拍打1min~2min，制成1:10的样品匀液。

6.2 稀释：用1mL无菌吸管或微量移液器吸取1:10样品匀液1mL，沿管壁缓慢注于盛有9mL稀释液的无菌试管中（注意吸管或吸头尖端不要触及稀释液面），在振荡器上振荡混匀，制成1:100的样品匀液。每递增稀释一次，换用1次1mL无菌吸管或吸头，以此类推，依次制备10倍系列稀释样品匀液。

6.3 接种：根据对样品污染状况的估计，选择1个~3个适宜稀释度的样品匀液（液体样品可包括原液），吸取1mL样品匀液将菌落总数测试片置于平坦台面，揭开上层膜，用无菌吸管吸取1mL样品匀液慢慢均匀地滴加到纸片上，然后再将上层膜缓慢盖下，静置10s左右使培养基凝固，每个稀释度重复2次。同时，分别吸取1mL空白稀释液加入两个测试片作空白对照。

6.4 培养：将测试片叠放在一起（堆叠片数不超过12片），放回原自封袋中并封口，透明面朝上水平置于恒温培养箱内，36℃±1℃，培养24±2h；水产品30℃±1℃，培养48±2h。

7. 结果判读

7.1 细菌在测试片上培养后会显色，选取菌落数在30CFU~300CFU之间的测试片计数所有显色菌落，乘以稀释倍数后即为每mL(g)样品中所含的菌落总数。

7.2 当细菌浓度很高时，整个测试片会变色，结果记录为多不可计；或者测试片中央没有可见菌落，而培养膜的边缘有很多小的菌落，其结果也记录为多不可计。

7.3 某些微生物会液化凝胶，造成局部扩散或菌落模糊的现象。如果液化现象干扰计数，可以计数未液化的面积来估算菌落数。

8. 结果与报告

8.1 菌落总数的计算方法

8.1.1 若只有一个稀释度测试片上的菌落数在适宜计数范围内，计算两个测试片菌落数的平均值，再将平均值乘以相应稀释倍数，作为每mL(g)样品中所含的菌落总数结果。

8.1.2 若有两个连续稀释度的测试片菌落数在适宜计数范围内时，按式(1)计算：

$$N = \frac{\sum c}{(n_1 + 0.1n_2)d} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

N —— 样品中菌落数；

$\sum C$ ——测试片上(含适宜范围菌落数的测试片)菌落数之和；

n_1 ——第一稀释度(低稀释倍数)测试片个数；

n_2 ——第二稀释度(高稀释倍数)测试片个数；

d ——稀释因子(第一稀释度)。

8.1.3 若所有的稀释度菌落总数均大于 300CFU，则对稀释度最高的测试片进行计数，其他测试片可记录为多不可计，结果按平均菌落数乘以最高稀释倍数计算。

8.1.4 若所有的稀释度菌落总数均小于 30CFU，则应按稀释度最低的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

8.1.5 若所有的稀释度(包括液体样品原液)测试片均无菌落生长，则以小于 1 乘以最低稀释倍数计算。

8.1.6 若所有稀释度的平均菌落数均不在 30~300CFU之间，其中一部分小于 30CFU或大于 300CFU，则以最接近 30CFU或 300CFU的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

8.2 菌落总数的报告

8.2.1 菌落总数小于 100CFU以内时，按“四舍五入”原则修约，以整数报告。

8.2.2 菌落总数大于或等于 100CFU时，第三位数字采用“四舍五入”原则修约后，取前两位数字，后面的 0 代替位数；也可用 10 的指数形式来表示，按“四舍五入”原则修约后，采用两位有效数字。

8.2.3 若空白对照上有菌落生长，则此次检测结果无效。

8.2.4 称重取样以CFU/g为单位报告，体积取样以CFU/mL为单位报告。

附录 II

食品中大肠菌群的快速测定 测试片法

1. 范围

本文件规定了食品中大肠菌群数测试片法的原理、培养基和试剂、仪器与设备、操作方法、结果的计数及报告。

本文件适用于我司食品类样品中大肠菌群的快速测定。

2. 术语和定义：

大肠菌群

在一定培养条件下能发酵乳糖、产酸产气的需氧和兼性厌氧的革兰氏阴性无芽孢杆菌。

3. 原理：

大肠菌群测试片法是使用一种预先制备好的、含有选择性抑制剂、显色底物和冷水可溶性凝胶的培养基系统进行微生物培养的方法。大肠菌群细菌发酵乳糖产酸产气，显色底物被分解，游离出显色基团，在测试片上呈显色菌落，计数后计算大肠菌群菌落数，报告检测结果。

4. 培养基和试剂：

4.1 大肠菌群测试片：应符合GB 4789.28 中结晶紫中性红胆盐琼脂培养基质量控制要求，且主要营养成分与结晶紫中性红胆盐琼脂培养基配方一致。

测试片储存于2℃~8℃，已开封未用完的测试片要放回铝箔袋中封好，放到冰箱，一个月内用完。在高湿度的环境中可能出现冷凝水，在拆封前将产品回温至室温。

4.2 1mol/L NaOH溶液

4.3 1mol/L HCl溶液

4.4 无菌磷酸盐缓冲液或无菌生理盐水

4.5 无菌均质袋

5. 仪器与设备

5.1 恒温培养箱

5.2 冰箱:2℃~8℃

5.3 天平：感量为0.1g

5.4 均质器

5.5 pH计或精密pH试纸

6. 操作方法

6.1 样品处理：取25mL(g)样品置入盛有225mL无菌磷酸缓冲液(或无菌生理盐水)稀释液的无菌均质袋内，用拍击式均质器拍打1min~2min，制成1:10的样品匀液。样品匀液的pH值应在6.5~7.5之间，必要时分别用1mol/L NaOH溶液 或 1mol/L HCl溶液调节。

6.2 稀释：用1mL无菌吸管或微量移液器吸取1:10样品匀液1mL，沿管壁缓慢注于盛有9mL稀释液的无菌试管中（注意吸管或吸头尖端不要触及稀释液面），在振荡器上振荡混匀，制成1:100的样品匀液。每递增稀释一次，换用1次1mL无菌吸管或吸头，以此类推，依次制备10倍系列稀释样品匀液。从制备样品匀液至样品接种完毕，全程不得超过15min。

6.3 接种：根据对样品污染状况的估计，选择2个~3个适宜的连续稀释度的样品匀液（液体样品可包括原液），吸取1mL样品匀液将大肠菌群测试片置于平坦台面，揭开上层膜，用无菌吸管吸取1mL样品匀液慢慢均匀地滴加到纸片上，然后再将上层膜缓慢盖下，静置10s左右使培养基凝固，每个稀释度重复2次。同时，分别吸取1mL空白稀释液加入两个测试片作空白对照。

6.4 培养：将测试片叠放在一起（堆叠片数不超过12片），放回原自封袋中并封口，透明面朝上水平置

于恒温培养箱内，36℃±1℃，培养 24±2h。

7. 结果判读

7.1 大肠菌群在测试片上培养后会显色，选取菌落数在 15CFU～150CFU 之间的测试片计数所有显色菌落，乘以稀释倍数后即为每 mL (g) 样品中所含的大肠菌群菌落数。

7.2 当细菌浓度很高时，整个测试片会变色，结果记录为多不可计；或者测试片中央没有可见菌落，而培养膜的边缘有很多小的菌落，其结果也记录为多不可计。

7.3 若测试片出现液化凝胶，造成局部扩散或菌落模糊的现象。如果液化现象干扰计数，可以计数未液化的面积来估算菌落数。

8. 结果与报告

8.1 菌落计数

8.1.1 若只有一个稀释度测试片上的菌落数在适宜计数范围内，计算两个测试片菌落数的平均值，再将平均值乘以相应稀释倍数，作为每 mL (g) 样品中所含的大肠菌群菌落数结果。

8.1.2 若有两个连续稀释度的测试片菌落数在适宜计数范围内时，按式(1)计算：

$$N = \frac{\sum C}{(n_1 + 0.1n_2)d} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

N --- 样品中菌落数；

∑C --- 测试片上(含适宜范围菌落数的测试片)菌落数之和；

n₁ --- 第一稀释度(低稀释倍数)测试片个数；

n₂ --- 第二稀释度(高稀释倍数)测试片个数；

d --- 稀释因子(第一稀释度)。

8.1.3 若所有的稀释度菌落数均大于 150CFU，则对稀释度最高的测试片进行计数，其他测试片可记录为多不可计，结果按平均菌落数乘以最高稀释倍数计算。

8.1.4 若所有的稀释度菌落数均小于 15CFU，则应按稀释度最低的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

8.1.5 若所有的稀释度(包括液体样品原液)测试片均无菌落生长，则以小于 1 乘以最低稀释倍数计算。

8.1.6 若所有稀释度的平均菌落数均不在 15～150CFU 之间，其中一部分小于 15CFU 或大于 150CFU，则以最接近 15CFU 或 150CFU 的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

8.2 菌落报告

8.2.1 大肠菌群总数小于 100CFU 以内时，按“四舍五入”原则修约，以整数报告。

8.2.2 大肠菌群总数大于或等于 100CFU 时，第三位数字采用“四舍五入”原则修约后，取前两位数字，后面的 0 代替位数；也可用 10 的指数形式来表示，按“四舍五入”原则修约后，采用两位有效数字。

8.2.3 若空白对照上有菌落生长，则此次检测结果无效。

8.2.4 称重取样以 CFU/g 为单位报告，体积取样以 CFU/mL 为单位报告。

编制说明

本标准适用于以食用菌【香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）、茶树菇、黑木耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、毛木耳中的一种或多种】为原料，添加大豆油、菜籽油、橄榄油、花生油、芝麻油、牛油、鸡油、郫县豆瓣、豆豉、酱腌菜（萝卜、榨菜、大头菜、莲藕、芦笋、海带、芥菜、辣椒、芽菜、雪里蕻、豇豆、竹笋、大白菜中的一种或多种）、花生、大豆、豌豆、芝麻、萝卜、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、米酒、花椒、辣椒、葱（大葱、小葱）、洋葱、生姜、大蒜、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、桂皮、山奈、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、高良姜、丁香、调味料酒、酿造酱油、酿造食醋、味精、白砂糖、水中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精（猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精中的一种或多种）、山梨酸钾、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、谷氨酸钠、柠檬酸（溶液）、乳酸、乳酸钠、辣椒红中的一种或多种，经选料、清洗、预处理、配料、低温搅拌混合、灌装、杀菌（或不杀菌）、包装而成的含两种或两种以上的调味料的半固态复合调味料食用菌调味料（半固态）。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。

仲景食品股份有限公司