



412390 S-2023



河南大汤师食品有限公司企业标准

Q/HDTS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-08-06 发布

2023-08-06 实施

河南大汤师食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南大汤师食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：辛民。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HDTS 0001S-2021（备案号：411321S-2021）。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴中的一种或几种）肉、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴中的一种或几种）骨、鱼骨、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴中的一种或几种）脂、鱼脂、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴中的一种或几种）副产品（大肠、皮、脑）、鱼（鲫鱼、鲢鱼、草鱼、清江鱼、黑鱼、青鱼中的一种或几种）、可食用虾、鱼干、食用菌或食用菌粉（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、牛肝菌、茶树菇、松茸中的一种或几种）、蔬菜【辣椒、葱、姜、蒜、香菜、豆芽（黄豆芽、绿豆芽）、南瓜、洋葱、白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、青椒、包菜、大白菜、莴笋、芹菜中的一种或几种】、海带、蔬菜粉【辣椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、南瓜粉、洋葱粉、白菜粉、藕粉、马铃薯粉、芹菜粉中的一种或几种】、海带粉、抹茶粉、蛋黄粉、咖喱粉、乳粉、芝麻、花生仁、大豆、大豆蛋白、大米粉、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、豆豉、酱油、食醋、蚝油、蒸鱼豉油、食用酒精、白酒、黄酒、料酒、米酒、海带汁（海带、饮用水、食用盐）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、食用盐、冰糖、白砂糖、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）、腌渍菜（泡辣椒、泡姜、泡萝卜、酸菜、泡青菜）、植物油（大豆油、芝麻油、花生油、葵花籽油、玉米油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、大豆色拉油、起酥油、木姜子调味油、红枣、枸杞、黄豆酱、藤椒调味油、花椒调味油、麻椒调味油、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、大蒜油、生姜提取物、甘油、炼乳、奶油、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、猪肉粉调味料（猪肉、食用盐、味精、白糖、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、食用香精）、番茄粉调味料（番茄粉、白糖、麦芽糊精、食用盐、味精、呈味核苷酸二钠、柠檬酸钠、红曲红）、鲜味汁【水、食用盐、小麦、食品添加剂（焦糖色、冰醋酸、呈味核苷酸二钠）、白砂糖、食用香精】、烧卤膏调味料【水、牛肉膏（水、牛肉、食用牛油、麦芽糊精）、食用盐、白砂糖、味精、淀粉、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精】、牛肉味调味酱（牛肉、酿造酱油、食用葡萄糖、食用盐、牛油、酵母抽提物、淀粉、香辛料）、牛骨白汤粉（牛骨抽提物、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、味精）、猪骨白汤粉（猪骨抽提物、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、味精）、鸡骨白汤粉（鸡骨抽提物、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、味精）、羊骨白汤粉（羊骨抽提物、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、味精）、辣椒酱、食用动物油脂（鸡油、鸭油、猪油、牛油、羊油中的一种或几种）、鱼露、虾酱、虾油、海鲜汁（水、酱油、虾米、食用盐、香辛料）、海鲜粉调味料、香辛料或粉【阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香旱芹、香莢兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂（叶）、芝麻、当

归中的一种或几种】、罗汉果、橘皮（陈皮）、白芷、栀子、藿香中的几种为原料，添加酵母抽提物、酵母复合调味料、麦芽糊精、辣椒油树脂、酸水解植物（大豆）蛋白调味粉、明胶水解蛋白调味粉、玉米淀粉、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、明胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、姜黄、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种）、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠、维生素 E、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种）、防腐剂（山梨酸钾、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种）、复配乳化消泡剂【甘油、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、水】、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、L-苹果酸、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、液体香精或粉状香精或膏状香精（辣椒风味、花椒风味、藤椒风味、生姜风味、大葱风味、大蒜风味、洋葱风味、孜然风味、牛肉风味、羊肉风味、海鲜风味、鸭肉风味、烧烤风味、烤肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、番茄风味、菌菇风味、酱油风味、料酒风味、鼠尾草油树脂/提取物中的一种或几种）、色素（红曲红、辣椒红、柠檬黄、栀子黄、 β -胡萝卜素中的一种或几种）中的几种，经原料破碎或不破碎、清洗或不清洗、高压或常压蒸煮、炒制或不炒制、过滤（分离）或不过滤（分离）、熬制或不熬制、浓缩或不浓缩、调配、杀菌或不杀菌、包装、冷冻或不冷冻制成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

按照原料的不同分：骨汤半固态复合调味料、高汤半固态复合调味料、菌汤半固态复合调味料、番茄汤半固态复合调味料、火锅底料、海鲜风味酱、复合风味辣椒酱、菌菇酱、西式风味调味酱、烧烤风味调味酱、新奥尔良风味调味酱、川香风味调味酱、鱼肉复合调味酱、风味肉酱、复合风味调味酱。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴）肉、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴）骨、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴）脂、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴）副产品（大肠、皮、脑）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 畜、禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 鱼（鲫鱼、鲢鱼、草鱼、清江鱼、黑鱼、青鱼）、虾应鲜活、清洁、无病害、无污染，并符合 GB 2733 的规定。

2.1.4 鱼脂、鱼骨、鱼干应符合 GB 2733 的规定。

2.1.5 香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、牛肝菌、茶树菇、松茸应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 蔬菜（辣椒、葱、姜、蒜、香菜、豆芽（黄豆芽、绿豆芽）、南瓜、洋葱、白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、青椒、包菜、大白菜、莴笋、芹菜）应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.7 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.8 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 抹茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.11 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.13 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.18 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.21 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.23 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.24 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.25 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 蒸鱼豉油应符合 SB/T 10336 的规定。
- 2.1.28 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.29 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.30 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.31 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.32 米酒应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.33 海带汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.36 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 香辣腌料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 腌渍菜应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.40 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.42 藤椒调味油、花椒调味油、木姜子调味油、麻辣调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.43 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.44 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.45 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.46 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.47 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.48 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.49 猪肉粉调味料、番茄粉调味料、烧卤膏调味料、牛肉味调味酱、牛骨白汤粉、猪骨白汤粉、鸡骨白汤粉、羊骨白汤粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.50 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.51 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.52 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.53 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.54 罗汉果、橘皮（陈皮）、白芷、栀子、当归、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.55 花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、生姜提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.56 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.57 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.58 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.59 酸水解植物（大豆）蛋白调味粉应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.60 明胶水解蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.61 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.62 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.63 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.64 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.65 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.66 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.67 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.68 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.69 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.70 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.71 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.72 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.73 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.74 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.75 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.76 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.77 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.78 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.79 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.80 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.81 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.82 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.83 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.84 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.85 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.86 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.87 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.88 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.89 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.90 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.91 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.92 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.93 复配乳化消泡剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.94 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.95 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.96 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.97 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.98 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.99 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.100 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.101 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.102 液体香精或粉状香精或膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.103 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.104 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.105 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.106 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.107 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.108 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.109 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.110 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.111 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.112 鲜味汁、海鲜汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.113 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.114 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.115 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.116 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.117 虾酱应符合 SB/T 10525 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	浓稠状至半固态	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上,自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质,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,自然有光泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 0.4【仅限于添加酸水解植物（大豆）蛋白调味粉】	GB 5009.191
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
栀子黄 ^b ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5（仅适用于添加水产动物及其制品的产品）	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
焦亚硫酸钠 ^b （以二氧化硫残留量计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
磷酸盐 ^b （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾 ^b ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
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
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、腐乳、豆豉和酸性配料（番茄、番茄调味酱、食醋、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸等）的产品；

b 限于添加该食品添加剂的产品检验；

同一功能的食品添加剂（防腐剂、抗氧化剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量比例之和不得超过 1。

2.4 微生物限量

水产调味品及即食类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 ^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
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^d ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6

副溶血性弧菌 ^o ，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 仅适用以肉类为主料的产品检测； d 仅适用以牛肉为主料的产品检测； e 仅适用水产调味品的产品检测。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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、食用盐、酸价【仅适用于含油型产品，且未使用豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、腐乳、豆豉和酸性配料（番茄、番茄调味酱、食醋、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸等）】、过氧化值【仅适用于含油型产品】；水产调味品及即食类产品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴中的一种或几种）肉、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴中的一种或几种）骨、鱼骨、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴中的一种或几种）脂、鱼脂、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴中的一种或几种）副产品（大肠、皮、脑）、鱼（鲫鱼、鲢鱼、草鱼、清江鱼、黑鱼、青鱼中的一种或几种）、可食用虾、鱼干、食用菌或食用菌粉（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、牛肝菌、茶树菇、松茸中的一种或几种）、蔬菜【辣椒、葱、姜、蒜、香菜、豆芽（黄豆芽、绿豆芽）、南瓜、洋葱、白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、青椒、包菜、大白菜、莴笋、芹菜中的一种或几种】、海带、蔬菜粉【辣椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、南瓜粉、洋葱粉、白菜粉、藕粉、马铃薯粉、芹菜粉中的一种或几种】、海带粉、抹茶粉、蛋黄粉、咖喱粉、乳粉、芝麻、花生仁、大豆、大豆蛋白、大米粉、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、豆豉、酱油、食醋、蚝油、蒸鱼豉油、食用酒精、白酒、黄酒、料酒、米酒、海带汁（海带、饮用水、食用盐）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、食用盐、冰糖、白砂糖、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）、腌渍菜（泡辣椒、泡姜、泡萝卜、酸菜、泡青菜）、植物油（大豆油、芝麻油、花生油、葵花籽油、玉米油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、大豆色拉油、起酥油、木姜子调味油、红枣、枸杞、黄豆酱、藤椒调味油、花椒调味油、麻椒调味油、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、大蒜油、生姜提取物、甘油、炼乳、奶油、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、猪肉粉调味料（猪肉、食用盐、味精、白糖、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、食用香精）、番茄粉调味料（番茄粉、白糖、麦芽糊精、食用盐、味精、呈味核苷酸二钠、柠檬酸钠、红曲红）、鲜味汁【水、食用盐、小麦、食品添加剂（焦糖色、冰醋酸、呈味核苷酸二钠）、白砂糖、食用香精】、烧卤膏调味料【水、牛肉膏（水、牛肉、食用牛油、麦芽糊精）、食用盐、白砂糖、味精、淀粉、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精】、牛肉味调味酱（牛肉、酿造酱油、食用葡萄糖、食用盐、牛油、酵母抽提物、淀粉、香辛料）、牛骨白汤粉（牛骨抽提物、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、味精）、猪骨白汤粉（猪骨抽提物、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、味精）、鸡骨白汤粉（鸡骨抽提物、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、味精）、羊骨白汤粉（羊骨抽提物、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、味精）、辣椒酱、食用动物油脂（鸡油、鸭油、猪油、牛油、羊油中的一种或几种）、鱼露、虾酱、虾油、海鲜汁（水、酱油、虾米、食用盐、香辛料）、海鲜粉调味料、香辛料或粉【阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香旱芹、香莢兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂（叶）、芝麻、当归中的一种或几种】、罗汉果、橘皮（陈皮）、白芷、栀子、藿香中的几种为原料，添加酵母抽提物、酵母复合调味料、麦芽糊精、辣椒油树脂、酸水解植物（大豆）蛋白调味粉、明胶水解蛋白调味粉、玉

米淀粉、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、明胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、姜黄、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种）、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠、维生素 E、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种）、防腐剂（山梨酸钾、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种）、复配乳化消泡剂【甘油、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、水】、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、L-苹果酸、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、液体香精或粉状香精或膏状香精（辣椒风味、花椒风味、藤椒风味、生姜风味、大葱风味、大蒜风味、洋葱风味、孜然风味、牛肉风味、羊肉风味、海鲜风味、鸭肉风味、烧烤风味、烤肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、番茄风味、菌菇风味、酱油风味、料酒风味、鼠尾草油树脂/提取物中的一种或几种）、色素（红曲红、辣椒红、柠檬黄、栀子黄、β-胡萝卜素中的一种或几种）中的几种，经原料破碎或不破碎、清洗或不清洗、高压或常压蒸煮、炒制或不炒制、过滤（分离）或不过滤（分离）、熬制或不熬制、浓缩或不浓缩、调配、杀菌或不杀菌、包装、冷冻或不冷冻制成的含两种或两种以上调味料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 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。

河南大汤师食品有限公司