



412392 S-2023



河南大汤师食品有限公司企业标准

Q/HDTS 0004S-2023

液态复合调味料

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 0004S-2021（备案号：411324S-2021）。

HN

QB

液态复合调味料

1 范围

本标准规定了液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、食用菌或食用菌粉（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、草菇、牛肝菌、茶树菇、松茸中的一种或者几种）、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、芹菜中的一种或者几种】、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、芹菜粉中的一种或者几种】、海带粉、抹茶粉、蛋黄粉、咖喱粉、乳粉、大豆蛋白、甜面酱、番茄酱、酱油、食醋、蚝油、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】、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、植物油（大豆油、花生油、芝麻油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或者几种）、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）、鸡骨汤（鸡骨、水、食用盐）、猪骨汤（猪骨、水、食用盐）、牛骨汤（牛骨、水、食用盐）、羊骨汤（羊骨、水、食用盐）、鸭汤（鸭骨、水、食用盐）、鱼汤（鱼骨、水、食用盐）、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）、食用动物油脂（鸡油、鸭油、猪油、牛油、羊油中的一种或者几种）、可食用虾、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、荜拨、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、香早芹、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、当归中的一种或者几种】、罗汉果、橘皮（陈皮）、梔子、白芷、藿香中的一种或者几种为原料，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）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、姜黄、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者几种）、防腐剂（山梨酸

钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的一种或者几种）、食用葡萄糖、果葡糖浆、山梨糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、复配乳化消泡剂【甘油、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、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/提取物中的一种或者几种）、食用色素（红曲红、辣椒红、柠檬黄、栀子黄、 β -胡萝卜素、焦糖色、日落黄、赤藓红中的一种或几种）中的一种或几种为辅料、经原料清洗或不清洗、煮制或不煮制、过滤或不过滤、配料、混合搅拌、杀菌或不杀菌、灌装、封口、包装、冷冻或不冷冻加工而成的含有两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

产品根据添加原料不同可分为：红烧酱汁、鱼露调味汁、料酒调味汁、蚝油调味汁、酸味调味汁、生抽调味汁、虾露调味汁、咖喱调味汁、烧烤汁、糖醋调味汁、麻辣调味汁、菌汤调味汁、鲜味调味汁、风味骨汤调料汁、海鲜风味汁、香辛料复合调味汁、复合风味调料汁。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定

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

2.1.3 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。

2.1.4 海带应符合 GB/T 20554 的规定。

2.1.5 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 海带粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.7 抹茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.8 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.11 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.13 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.14 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.15 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.17 鲜味汁、海鲜汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 米酒应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 海带汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 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。
- 2.1.31 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.33 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.34 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.35 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.36 猪肉粉调味料、番茄粉调味料、鸡骨汤、猪骨汤、牛骨汤、羊骨汤、鸭汤、鱼汤、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。
- 2.1.37 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.38 可食用虾应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.39 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.40 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 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。
- 2.1.42 酵母抽提物应符合 20886.2 的规定。
- 2.1.43 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.45 酸水解植物（大豆）蛋白调味粉应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.46 明胶水解蛋白调味粉、酵母复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.48 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.49 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.50 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.51 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.52 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.53 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.54 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.55 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.56 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.57 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.58 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.59 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.60 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.61 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.62 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.63 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.64 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.65 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.66 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.67 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.68 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.69 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.70 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.71 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.72 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.73 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.74 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.75 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.76 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.77 复配乳化消泡剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.78 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.79 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.80 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.81 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.82 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.83 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.84 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.85 液体香精或粉状香精或膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.86 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.87 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.88 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.89 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.90 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.91 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.92 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.93 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.94 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.95 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.96 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.97 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.98 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。
- 2.1.99 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.100 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.101 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.102 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.103 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	具有产品应有的性状	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	≤ 20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 ^a （以 N 计），g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
总酸（以乙酸计） ^b ，g/100mL	≥ 2.5	GB 12456
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 0.4【仅限于添加酸水解植物（大豆）蛋白调味粉的产品】	GB 5009.191
栀子黄 ^c ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^c ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^c ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.35
日落黄 ^c ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
赤藓红 ^c （以赤藓红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾 ^c ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^c ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^c （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙二胺四乙酸二钠 ^c ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
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 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于红烧酱汁、鱼露调味汁、虾露调味汁、蚝油调味汁、生抽调味汁；

b 仅适用于酸味调味汁；

c 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（相同色泽着色剂、防腐剂）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

水产调味品及其他即食类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/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10
副溶血性弧菌 ^b , MPN/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 7
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; b 仅适用水产调味品的产品检测。 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 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、氨基酸态氮(仅适用于红烧酱汁、鱼露调味汁、虾露调味汁、蚝油调味汁、生抽调味汁)、总酸(仅适用于酸味调味汁); 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、食用菌或食用菌粉（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、草菇、牛肝菌、茶树菇、松茸中的一种或者几种）、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、芹菜中的一种或者几种】、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、芹菜粉中的一种或者几种】、海带粉、抹茶粉、蛋黄粉、咖喱粉、乳粉、大豆蛋白、甜面酱、番茄酱、酱油、食醋、蚝油、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】、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、植物油（大豆油、花生油、芝麻油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或者几种）、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）、鸡骨汤（鸡骨、水、食用盐）、猪骨汤（猪骨、水、食用盐）、牛骨汤（牛骨、水、食用盐）、羊骨汤（羊骨、水、食用盐）、鸭汤（鸭骨、水、食用盐）、鱼汤（鱼骨、水、食用盐）、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）、食用动物油脂（鸡油、鸭油、猪油、牛油、羊油中的一种或者几种）、可食用虾、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、荜拨、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、香早芹、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、当归中的一种或者几种】、罗汉果、橘皮（陈皮）、梔子、白芷、藿香中的一种或者几种为原料，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）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、姜黄、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者几种）、防腐剂（山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的一种或者几种）、食用葡萄糖、果葡糖浆、山梨糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、复配乳化消泡剂【甘油、

单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、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/提取物中的一种或者几种）、食用色素（红曲红、辣椒红、柠檬黄、栀子黄、 β -胡萝卜素、焦糖色、日落黄、赤藓红中的一种或几种）中的一种或几种为辅料、经原料清洗或不清洗、煮制或不煮制、过滤或不过滤、配料、混合搅拌、杀菌或不杀菌、灌装、封口、包装、冷冻或不冷冻加工而成的含有两种或两种以上调味料的液态复合调味料。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