



412863S-2024



河南琛晟调味品有限公司企业标准

Q/HCS 0003S-2024

液态复合调味料

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

河南琛晟调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南琛晟调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘可。

H N

Q B

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、鲜（冻）畜禽肉产品（猪、牛、羊、鸡、鸭的一种或几种）（经熬煮、取汁）、酿造食醋、酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、海藻糖、赤砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡骨提取物（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、蚝汁（蚝、水、食用盐）、蚝油、鲍鱼汁调味料、调味料酒、果葡糖浆、麦芽糖浆、鱼露、炼乳、腐乳中的几种为主要原料，添加或不添加蜂蜜、白酒、米酒、黄酒、食用酒精、食用植物油（大豆油、芝麻油、棕榈油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、酱类（豆瓣酱、黄豆酱、干黄酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、香菇酱、咸蛋黄酱、番茄酱、番茄调味酱、咖喱酱、香辣酱、虾酱、蟹黄酱、芝麻酱、花生酱、海鲜酱、排骨酱、柱候酱、藤椒酱、西瓜酱、黑松露酱、罗勒酱中的一种或几种）、香辛料颗粒或粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、香葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、圆叶当归、木姜子、牛至（披萨草）、芫荽、薄荷叶、香茅、罗勒叶、迷迭香、芹菜籽中的一种或几种）、白芷、橘皮（陈皮）、玉竹、紫苏、罗汉果、奇亚籽、果蔬粉（山楂粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西兰花粉、白萝卜粉中的一种或几种）、食用菌或其干制品（香菇、平菇中的一种或几种）、梅干菜、胡萝卜、南瓜、莴笋、黄豆、花生、芝麻、魔芋粉、酵母抽提物、海带粉、酸水解植物蛋白调味液、大豆蛋白粉、食品加工用植物蛋白（大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆水解蛋白、小麦蛋白中的一种或几种）、外购植脂末、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩番茄汁、芥末（粉碎）、大豆膳食纤维、鸡蛋、鸭蛋、咸蛋黄、全蛋液、蛋黄液、腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸黄瓜罐头、酸菜、鲣鱼粉、鲣鱼汁（水、食用酒精、鲣鱼粉、食用盐）、干贝、虾皮、低聚异麦芽糖、食品添加剂【碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、海藻酸钠、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、聚丙烯酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、果胶、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、蔗糖脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、琥珀酸二钠、磷酸盐（焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸三钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸二氢二钠）、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙

酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、麦芽糖醇、山梨糖醇、D-异抗坏血酸钠、维生素 E（抗氧化剂）、维生素 C（抗氧化剂）、辣椒油树脂、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄、姜黄素、栀子黄、焦糖色、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、红曲红、红曲米、胭脂虫红、赤藓红、木糖醇中的一种或几种】、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灌装等工艺加工而成的含有两种或两种以上调味品的即食或非即食液态复合调味料。

本标准不包含水产调味品。

根据原辅料及产品使用方法不同，产品分为液态复合调味汁、烧烤汁、风味汤料等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜禽肉产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.10 赤砂糖应符合 GB/T 35884 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 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.16 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.17 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.18 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.19 鲍鱼汁调味料、猪骨粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡骨提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 蚝汁应符合 SB/T 11191 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.25 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.26 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.27 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.30 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.31 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.32 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.33 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.39 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.41 豆瓣酱、黄豆酱、干黄酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.42 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.43 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.44 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.45 辣椒酱、黄灯笼辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.46 香菇酱、海鲜酱、排骨酱、柱候酱、藤椒酱、西瓜酱、黑松露酱、罗勒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 咸蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.48 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.49 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.50 咖喱酱应符合 T/GDFCA 029 的规定。
- 2.1.51 香辣酱应符合 T/FSSA 001 的规定。
- 2.1.52 虾酱、蟹黄酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.53 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.54 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.55 香辛料颗粒或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.56 白芷、橘皮（陈皮）、玉竹、紫苏、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的

规定。

2.1.57 奇亚籽应符合原卫计委《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》(2014年第10号)的规定。

2.1.58 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.59 食用菌或其干制品应符合 GB 7096 的规定。

2.1.60 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.61 胡萝卜、南瓜、莴笋应新鲜、无腐烂、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.62 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。

2.1.63 花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.64 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.65 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.66 海带粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.67 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.68 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.69 食品加工用植物蛋白(大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆水解蛋白、小麦蛋白)应符合 GB 20371 的规定。

2.1.70 外购植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

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

2.1.72 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.73 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.74 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.75 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.76 香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩番茄汁应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。

2.1.77 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。

2.1.78 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.79 鸡蛋、鸭蛋、咸蛋黄、全蛋液、蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.80 腌辣椒、小米辣(酱腌菜)应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.81 酸黄瓜罐头应符合 QB/T 4625 的规定。

2.1.82 酸菜应符合 DBS22/025 的规定。

2.1.83 鲣鱼粉、鲣鱼汁应符合 GB 10133 的规定。

2.1.84 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。

2.1.85 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。

2.1.86 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.87 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.88 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.89 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.90 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.91 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.92 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.93 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.94 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.95 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.96 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.97 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.98 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.99 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.100 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.101 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.102 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.103 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.104 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.105 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.106 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.107 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.108 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.109 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.110 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.111 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.112 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.113 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.114 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.115 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.116 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.117 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.118 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.119 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.120 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.121 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.122 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.123 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.124 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.125 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.126 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.127 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.128 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.129 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.130 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.131 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.132 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.133 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.134 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.135 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.136 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.137 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫计委 2014 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.138 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.139 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.140 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.141 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.142 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.143 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.144 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.145 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.146 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.147 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.148 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.149 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.150 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.151 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.152 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.153 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.154 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.155 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.156 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.157 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.158 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	液态，允许有少量聚集物或沉淀物，无霉变	取适量样品倒入洁净的烧杯中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有气味、滋味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 25	GB 5009.44
无机砷（以As计） ^a ，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
磷酸盐（以磷酸根PO ₄ ³⁻ 计） ^b ，g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） ^b ，g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖（蔗糖素） ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ^b ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97或SN/T 1948
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^b ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121或GB/T 23377或 SN/T 0859
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855或GB 5009.278
柠檬黄（以柠檬黄计） ^b ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35

项 目	指 标	检验方法
日落黄（以日落黄计） ^b , g/kg	≤ 0.2	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
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
胭脂虫红（以胭脂红酸计） ^b , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.288
赤藓红（以赤藓红计） ^b , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^d , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 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。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

c 仅适用于添加有酸水解植物蛋白的产品。

d 仅适用于添加有山楂粉的产品。

同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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。

2.4 微生物指标

即食类产品微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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	100	GB 4789.3 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

a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

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

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、鲜（冻）畜禽肉产品（猪、牛、羊、鸡、鸭的一种或几种）（经熬煮、取汁）、酿造食醋、酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、海藻糖、赤砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡骨提取物（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、蚝汁（蚝、水、食用盐）、蚝油、鲍鱼汁调味料、调味料酒、果葡糖浆、麦芽糖浆、鱼露、炼乳、腐乳中的几种为主要原料，添加或不添加蜂蜜、白酒、米酒、黄酒、食用酒精、食用植物油（大豆油、芝麻油、棕榈油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、酱类（豆瓣酱、黄豆酱、干黄酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、香菇酱、咸蛋黄酱、番茄酱、番茄调味酱、咖喱酱、香辣酱、虾酱、蟹黄酱、芝麻酱、花生酱、海鲜酱、排骨酱、柱候酱、藤椒酱、西瓜酱、黑松露酱、罗勒酱中的一种或几种）、香辛料颗粒或粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、香葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、圆叶当归、木姜子、牛至（披萨草）、芫荽、薄荷叶、香茅、罗勒叶、迷迭香、芹菜籽中的一种或几种）、白芷、橘皮（陈皮）、玉竹、紫苏、罗汉果、奇亚籽、果蔬粉（山楂粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西兰花粉、白萝卜粉中的一种或几种）、食用菌或其干制品（香菇、平菇中的一种或几种）、梅干菜、胡萝卜、南瓜、莴笋、黄豆、花生、芝麻、魔芋粉、酵母抽提物、海带粉、酸水解植物蛋白调味液、大豆蛋白粉、食品加工用植物蛋白（大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆水解蛋白、小麦蛋白中的一种或几种）、外购植脂末、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩番茄汁、芥末（粉碎）、大豆膳食纤维、鸡蛋、鸭蛋、咸蛋黄、全蛋液、蛋黄液、腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸黄瓜罐头、酸菜、鲣鱼粉、鲣鱼汁（水、食用酒精、鲣鱼粉、食用盐）、干贝、虾皮、低聚异麦芽糖、食品添加剂【碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、海藻酸钠、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、聚丙烯酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、果胶、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、蔗糖脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、琥珀酸二钠、磷酸盐（焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸三钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸二氢二钠）、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、麦芽糖醇、山梨糖醇、D-异抗坏血酸钠、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、辣椒油树脂、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄、姜黄素、栀子黄、焦糖色、天然胡

萝卜素、β-胡萝卜素、红曲红、红曲米、胭脂虫红、赤藓红、木糖醇中的一种或几种】、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、熬制或不熬制、过滤或不过滤、灌装等工艺加工而成的含有两种或两种以上调味品的即食或非即食液态复合调味料。

本标准不包含水产调味品。

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 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。

H N

河南琛晟调味品有限公司

Q B