



412941S-2024



河南琛晟调味品有限公司企业标准

Q/HCS 0002S-2024

# 半固态复合调味料

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

# 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，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、黄豆酱、番茄酱罐头、番茄调味酱、郫县豆瓣、豆豉、腐乳、甜面酱、芝麻酱、花生酱、黄灯笼辣椒酱、辣椒酱、腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸菜、芥末酱、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、人造黄油、大豆膳食纤维、咖喱粉、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、小麦粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉中的一种或几种）、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、白胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、蚝汁（牡蛎、水、食用盐）、蚝油、鲍鱼汁调味料中的几种为主要原料，添加或不添加鲜（冻）畜禽肉（牛肉、鸡肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、新鲜蔬菜（辣椒、葱、姜、蒜、莴笋、胡萝卜、南瓜中的一种或几种）、食用菌或其干制品（香菇、平菇、茶树菇、杏鲍菇、牛肝菌、松茸中的一种或几种）、梅干菜、花生、葵花籽仁、芝麻、黄豆、玉米、桂花、虾米、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪骨粉、猪肉膏、鸡骨提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、香菇提取物、海鲜酱、排骨酱、柱候酱、藤椒酱、西瓜酱、黑松露酱、罗勒酱、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、调味料酒、白酒、米酒、黄酒、食用酒精、蜂蜜、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩番茄汁、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、海藻糖、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸二钠、海藻酸丙二醇酯、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠（味精）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素E(d1- $\alpha$ -生育酚)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、山梨糖醇、赤藓糖醇、辣椒油树脂、甘草酸铵、甘草酸一钾、辣椒红、焦糖色、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、胭脂虫红、柠檬黄、日落黄、姜黄素、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝、食品用香精中的一种或几种，经预处理（挑选或不挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎）、配料、炒制或煮制或熬制、均质或不均质、冷却或不冷却、包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半固态复合调味料。

本标准不包含水产调味品、蛋黄酱、沙拉酱。

根据原辅料及产品使用方法不同，产品分为复合调味酱、风味酱、火锅底料、蘸料、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 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.4 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.5 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 黄灯笼辣椒酱应符合 DB46/T 92 的规定。
- 2.1.12 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.13 腌辣椒、小米辣（酱腌菜）应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 酸菜应符合 DBS22/ 025 的规定。
- 2.1.15 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.16 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.28 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.29 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.30 鸡蛋、全蛋液、蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.31 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.32 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.33 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 绿豆淀粉、藕淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 香辛料颗粒或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.36 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.37 蚝汁应符合 SB/T 11191 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.38 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.39 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.40 新鲜蔬菜应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.41 食用菌或其干制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.42 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.43 花生、葵花籽仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.45 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.46 桂花应色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.47 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.48 鲍鱼汁调味料、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪骨粉、猪肉膏、鸡骨提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、香菇提取物、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。
- 2.1.49 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.50 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.51 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.52 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.53 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.54 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.55 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.56 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.57 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.58 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.59 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.60 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。
- 2.1.61 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.62 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.63 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

- 2.1.64 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.65 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 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 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.68 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.69 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.70 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.71 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.72 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.73 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.74 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.75 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.76 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.77 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.78 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.79 L-丙氨酸(增味剂)应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.80 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.81 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.82 冰乙酸(冰醋酸)应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.83 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.84 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.85 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.86 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.87 维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.88 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.89 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.90 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.91 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.92 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.93 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.94 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.95 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.96 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.97 天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.98 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.99 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.100 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.101 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.102 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.103 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.104 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.105 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.106 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.107 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.108 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.109 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.110 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.111 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.112 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.113 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.114  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.115 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.116 食品用香精应符合 GB 30616 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	浓稠状固液混合体(膏状、酱状等)，允许固液分层，无霉变	取适量样品倒入洁净的烧杯或白色瓷盘中，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

项 目	指 标	检验方法	
酸价 (KOH) (以脂肪计) <sup>a</sup> , mg/g	≤	5	GB 5009. 229
过氧化值 (以脂肪计) <sup>b</sup> , g/100g	≤	0. 25	GB 5009. 227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0. 8	GB 5009. 12
无机砷 (以As计) <sup>c</sup> , mg/kg	≤	0. 1	GB 5009. 11
磷酸盐 (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	20. 0	GB 5009. 256
山梨酸钾 (以山梨酸计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	1. 0	GB 5009. 28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	1. 0	GB 5009. 28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0. 075	SN/T 3855或GB 5009. 278
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 121或GB/T 23377或 SN/T 0859
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	0. 35	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) <sup>d</sup> , g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 140
环己氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己氨基磺酸计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	0. 65	GB 5009. 97或SN/T 1948
三氯蔗糖 (蔗糖素) <sup>d</sup> , g/kg	≤	0. 25	GB 5009. 298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) <sup>d</sup> , g/kg	≤	2. 0	GB 5009. 263
赤藓红 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0. 05	GB 5009. 35
诱惑红 (以诱惑红计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 35
胭脂红 (以胭脂红计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 35
胭脂虫红 (以胭脂红酸计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	0. 05	GB 5009. 288
柠檬黄 (以柠檬黄计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 35
日落黄 (以日落黄计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 35
姜黄素 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0. 1	SN/T 4890
栀子黄 <sup>d</sup> , g/kg	≤	1. 5	GB 5009. 149
β-胡萝卜素 <sup>d</sup> , g/kg	≤	2. 0	GB 5009. 83
亮蓝 (以亮蓝计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 35
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg	≤	0. 4	GB 5009. 191

\* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于未使用发酵型配料 (如豆酱、面酱、豆豉、腐乳、酿造酱油、酱腌菜等) 和酸性配料 (如番茄酱、酿造食醋、酸度调节剂等) 的含油型半固态复合调味料产品。

b 仅适用于含油型半固态复合调味料产品 (含油型半固态复合调味料是指产品中脂肪含量大于10%的半固态复合调味料

项 目	指 标	检验方法
<p>产品)。</p> <p>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。</p> <p>d 仅适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>e 仅适用于添加有酸水解植物蛋白的产品。</p> <p>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）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。</p>		

## 2.4 微生物限量

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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。

b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、豆豉、腐乳、酱腌菜等）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；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【仅限未使用发酵型配料（如豆酱、面酱、豆豉、腐乳、酿造酱油、酱腌菜等）和酸性配料（如番茄酱、酿造食醋、酸度调节剂等）的含油型产品】、过氧化值（仅限含油型产品）、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、黄豆酱、番茄酱罐头、番茄调味酱、郫县豆瓣、豆豉、腐乳、甜面酱、芝麻酱、花生酱、黄灯笼辣椒酱、辣椒酱、腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸菜、芥末酱、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、人造黄油、大豆膳食纤维、咖喱粉、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、小麦粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉中的一种或几种）、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、白胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、蚝汁（牡蛎、水、食用盐）、蚝油、鲍鱼汁调味料中的几种为主要原料，添加或不添加鲜（冻）畜禽肉（牛肉、鸡肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、新鲜蔬菜（辣椒、葱、姜、蒜、莴笋、胡萝卜、南瓜中的一种或几种）、食用菌或其干制品（香菇、平菇、茶树菇、杏鲍菇、牛肝菌、松茸中的一种或几种）、梅干菜、花生、葵花籽仁、芝麻、黄豆、玉米、桂花、虾米、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪骨粉、猪肉膏、鸡骨提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、香菇提取物、海鲜酱、排骨酱、柱候酱、藤椒酱、西瓜酱、黑松露酱、罗勒酱、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、调味料酒、白酒、米酒、黄酒、食用酒精、蜂蜜、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩番茄汁、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、海藻糖、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸二钠、海藻酸丙二醇酯、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠（味精）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素E(d1- $\alpha$ -生育酚)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、山梨糖醇、赤藓糖醇、辣椒油树脂、甘草酸铵、甘草酸一钾、辣椒红、焦糖色、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、胭脂虫红、柠檬黄、日落黄、姜黄素、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝、食品用香精中的一种或几种，经预处理（挑选或不挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎）、配料、炒制或煮制或熬制、均质或不均质、冷却或不冷却、包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半固态复合调味料。

本标准不包含水产调味品、蛋黄酱、沙拉酱。

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

Q B