



412976S-2024

南阳市俊峰圆食品厂企业标准

Q/NJS 0003S-2024

半固态复合调味料

2024-12-02 发布

2024-12-02 实施

南阳市俊峰圆食品厂 发布

前 言

本标准由南阳市俊峰圆食品厂提出并起草。

本标准起草人：孙晓峰。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NJS 0001S-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。

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱罐头、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、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸菜、脱水大蒜、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）、咖喱粉、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、本味淋【葡萄糖浆、味淋原酒（糯米、食用酒精、粳米）、水、食用酒精】、芝士粉调味粉（芝士粉、食用葡萄糖、乳糖）、大豆膳食纤维、鸡蛋、鸡全蛋液、鸡蛋黄液、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉中的一种或几种）、椰子粉、芥末（粉碎）、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、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】、鲜辣椒、香菇、平菇、胡萝卜、梅干菜、莴笋、花生、葵瓜子仁、芝麻、黄豆、南瓜、蚝汁中的几种为主要原料，添加或不添加白芷、枸杞子、牛肉、鸡肉、玉米、苹果、橙子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、橘子、菠萝、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、山楂、猕猴桃、蜜桃、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪骨粉、猪肉膏、鸡骨提取物、鸡粉调味料、鸡肉提取物、牛肉提取物、香菇提取物、虾米、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、调味料酒、米酒、黄酒、食用酒精、蜂蜜、蚝油、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩草莓汁、浓缩番茄汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、菠萝浓缩汁、浓缩橘子汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、酸水解植物蛋白液、酵母抽提物、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- δ -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(dl- α 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）、海藻糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、山梨糖醇、赤藓糖醇、焦糖色、辣椒油树脂、辣椒红、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、胭脂虫红、日落黄、姜黄素、栀子黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、焦亚硫酸钠、食用香精中的一种或几种，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、调配、混合、熬制、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的半固态复合调味酱。

根据添加原料不同分为以下几种：猪骨浓汤膏酱、风味石锅拌饭酱、琥珀炸鸡酱、甜辣炸鸡酱、辣味炸鸡酱、蒜香酱油酱、清爽柚子酱、麻辣酱、泰式甜辣酱、风味拌面酱、蒜蓉酱、香辣孜然酱、苹果鲜椒酱、火鸡面酱、酸甜炸鸡酱、金汤酸辣酱、香辣酱、葱油拌面酱、微辣酱、川香麻辣酱、咸味酱、果子酱、蘑菇牛排酱、炸串酱、牛肉酱、糖醋汁（半固态复合调味酱）、黄焖鸡酱、风味火锅汤料、年糕酱、火锅蘸料、干锅酱、龙虾调料酱、麻婆豆腐调料、风味芝麻酱、风味花生酱、咖喱酱、香菇酱、烤肉酱、海鲜风味酱、甜辣酱、披萨

酱、排骨酱、番茄沙司、蒜蓉辣酱、照烧酱、烤面筋红油酱、烤冷面酱、风味甜面酱、黑椒酱、蜜汁叉烧酱、风味黄豆酱、烧烤酱、鸡蛋灌饼酱、煎饼果子酱、酱香饼酱、铁板鱿鱼酱、手抓饼酱、叉烧酱、蜜汁酱、辣椒酱、意大利面酱、香其酱、蚝油调味料、浓缩鸡汁调味料、炒鸡酱、鸡汤膏、云贵酸汤风味酱、麻辣烫底料、风味汤底料、麻辣香锅调味底料、油泼辣子、米线调料酱、炸酱面酱、小吃酱、辣子鸡酱、黑胡椒汁酱、红烧调味料、黄焖酱、五香卤料酱、酸汤肥牛调味酱、牛肉酱、大棒骨酱、烧椒酱、双椒酱、彩椒酱、鱼香肉丝调味酱、葱油拌面酱、藤椒酱、韩式辣酱、咖喱酱、黑椒牛排酱、番茄牛排酱、牛肉辣椒酱、红烧酱汁、鸡肉辣椒酱、小龙虾拌面酱、重庆小面调味酱、橄榄油葱油酱、卤味酱、大盘鸡调味酱、炒菜酱、金汤酸菜调味酱、水煮肉片调味酱、葱油酱。

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 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 黄灯笼辣椒酱应符合 DB46/T 92 的规定。
- 2.1.11 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.14 腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.17 食用动物油脂应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.19 白砂糖、冰糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.20 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.21 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。

- 2.1.25 本味淋应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.27 鸡蛋、鸡全蛋液、鸡蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.31 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.32 香辛料颗粒\香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.34 鲜辣椒应符合GB/T 30382 的规定。
- 2.1.35 香菇、平菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.36 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.37 梅干菜应符合NY/T 960的规定。
- 2.1.38 莴笋、南瓜应清洁、卫生，无霉变、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.39 花生、葵瓜子仁、芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.40 黄豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.41 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.42 苹果、山楂、草莓、蓝莓、葡萄、猕猴桃、酸梅、蜜桃、橘子、橙子、柚子、百香果、牛油果应符合应成熟度良好、清洁、卫生，无病虫害、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.43 香蕉应符合GB/T 9827的规定。
- 2.1.44 柠檬应符合GB/T 29370的规定。
- 2.1.45 芒果应符合NY/T 492的规定。
- 2.1.46 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.47 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、芝士粉调味粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.48 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.49 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.50 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 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 蚝汁应符合SB/T 11191和GB 10133的规定。
- 2.1.54 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.55 米酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.56 黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。

- 2.1.57 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.58 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.59 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.60 香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩草莓汁、浓缩番茄汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、菠萝浓缩汁、浓缩橘子汁、浓缩 芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.61 酸水解植物蛋白液应符合 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 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.64 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.65 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.66 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.67 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.68 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.69 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.70 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.71 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.72 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.73 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.74 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.75 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.76 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.77 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.78 L-丙氨酸应符合GB 25543 的规定。
- 2.1.79 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.80 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.81 冰乙酸（冰醋酸）应符合GB 1886.10或GB 1886.85的规定。
- 2.1.82 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.83 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.84 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.85 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.86 维生素E(d1- α -生育酚)应符合GB 29942的规定。
- 2.1.87 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.88 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

- 2.1.89 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.90 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.91 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.92 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.93 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.94 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.95 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.96 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.97 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.98 甘草酸铵应符合GB 1886.242的规定。
- 2.1.99 甘草酸一钾应符合GB 1886.240的规定。
- 2.1.100 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.101 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.102 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.103 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.104 辣椒红应符合GB 1886.34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 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.111 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.112 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.113 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.114 β -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 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.117 白芷、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版）一部的规定。
- 2.1.118 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.119 脱水大蒜应符合GH/T 1388的规定。
- 2.1.120 焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7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, 允许固液分层	取样品一份, 置一洁净白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察色泽及性状, 并检查有无外来杂质, 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, 色泽均匀一致	
滋味、气 味	具有产品特有的气味和滋味, 无异味	
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
水分/ (g/100g)	≤ 80	GB 5009. 3
食用盐 (以NaCl计) / (g/100g)	≤ 20	GB 5009. 44
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0. 8	GB 5009. 12
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0. 1	GB 5009. 11
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 1. 0	GB 5009. 28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤ 1. 0	GB 5009. 28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计) / (g/kg)	≤ 0. 5	GB 5009. 121
乙二胺四乙酸二钠 ^a / (g/kg)	≤ 0. 075	GB 5009. 278
日落黄 ^a / (g/kg)	≤ 0. 5	GB 5009. 35
柠檬黄 ^a / (g/kg)	≤ 0. 5	GB 5009. 35
姜黄素 ^a / (g/kg)	≤ 0. 1	SN/T 4890
栀子黄 ^a / (g/kg)	≤ 1. 5	GB 5009. 149
β-胡萝卜素 ^a / (g/kg)	≤ 2. 0	GB 5009. 83
胭脂红 ^a / (g/kg)	≤ 0. 5	GB 5009. 35
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计) / (g/kg)	≤ 0. 05	GB 5009. 288
赤藓红 ^a / (g/kg)	≤ 0. 05	GB 5009. 35
诱惑红 ^a / (g/kg)	≤ 0. 5	GB 5009. 35
亮蓝 ^a (以亮蓝计) / (g/kg)	≤ 0. 5	GB 5009. 35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) ^a / (g/kg)	≤ 2. 0	GB 5009. 263
乙酰磺胺酸钾 ^a / (g/kg)	≤ 0. 5	GB 5009. 140

环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计/（g/kg）	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a /（g/kg）	≤	0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）/（g/kg）	≤	0.35	SN/T 3854
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）/（g/kg）	≤	20	GB 5009.256
焦亚硫酸钠 ^a （以二氧化硫残留量计）/（g/kg）	≤	0.05	GB 5009.34
展青霉素 ^b /（μg/kg）	≤	20	GB 5009.185
酸价 ^c （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c （以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
甲基汞 ^d （以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇 ^f /（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.191

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；

b 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的检验；

c 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用；

d 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；

f 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验；

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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1；

2.4 微生物限量

即食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/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6生产加工过程中的卫生要求

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，食药物质、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：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，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，不适用该指标】、过氧化值（含油型）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。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、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、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸菜、脱水大蒜、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）、咖喱粉、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、本味淋【葡萄糖浆、味淋原酒（糯米、食用酒精、粳米）、水、食用酒精】、芝士粉调味料（芝士粉、食用葡萄糖、乳糖）、大豆膳食纤维、鸡蛋、鸡全蛋液、鸡蛋黄液、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉中的一种或几种）、椰子粉、芥末（粉碎）、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、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】、鲜辣椒、香菇、平菇、胡萝卜、梅干菜、莴笋、花生、葵花子仁、芝麻、黄豆、南瓜、蚝汁中的几种为主要原料，添加或不添加白芷、枸杞子、牛肉、鸡肉、玉米、苹果、橙子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、橘子、菠萝、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、山楂、猕猴桃、蜜桃、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪骨粉、猪肉膏、鸡骨提取物、鸡粉调味料、鸡肉提取物、牛肉提取物、香菇提取物、虾米、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、调味料酒、米酒、黄酒、食用酒精、蜂蜜、蚝油、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩草莓汁、浓缩番茄汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、菠萝浓缩汁、浓缩橘子汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、酸水解植物蛋白液、酵母抽提物、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- δ -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(dl- α 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）、海藻糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、山梨糖醇、赤藓糖醇、焦糖色、辣椒油树脂、辣椒红、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、胭脂虫红、日落黄、姜黄素、栀子黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、焦亚硫酸钠、食用香精中的一种或几种，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、调配、混合、熬制、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的半固态复合调味酱。

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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市俊峰圆食品厂