



412978S-2024

南阳市俊峰圆食品厂企业标准

Q/NJS 0002S-2024

# 液态复合调味料

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。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、番茄酱罐头、酿造酱油、酿造食醋、黄豆酱、腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸黄瓜罐头、酸菜、郫县豆瓣、甜面酱、辣椒酱、花生酱、芝麻酱、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、鸡粉调味料、排骨粉调味料、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）、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、本味淋【葡萄糖浆、味淋原酒（糯米、食用酒精、粳米）、水、食用酒精】、蚝汁（蚝、水、食用盐）、鱼露、豆豉、蚝油、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、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）、大豆膳食纤维、鸡蛋、咸蛋黄、全蛋液、蛋黄液、鲣鱼汁（水、食用酒精、鲣鱼粉、食用盐）、鲣鱼粉、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、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果中的一种或几种】、炼乳中的几种为主要原料，添加或不添加桂花、白芷、奇亚籽、香菇、梅干菜、胡萝卜、南瓜、莴笋、平菇、花生、芝麻、黄豆、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、山楂、猕猴桃、蜜桃、菠萝、梨、调味料酒、黄酒、米酒、食用酒精、蜂蜜、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩番茄汁、浓缩草莓汁、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、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、干贝、虾皮、酸水解大豆蛋白液、小麦粉、食用玉米淀粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、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、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、冰醋酸（冰乙酸）、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、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、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）、海藻糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、焦糖色、辣椒油树脂、红曲红、胭脂虫红、赤藓红、辣椒红、日落黄、栀子黄、姜黄、姜黄素、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、食用香精、木糖醇、低聚异麦芽糖中的一种或几种，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、调配、混合、加热杀菌、过滤或不过滤、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液态复合调味料。

根据添加原料不同分为以下几种：千岛沙拉汁、油醋沙拉汁、麻辣汁、卤汁、海鲜汁、味极鲜（液态复合调味料）、油醋汁、麻辣油醋汁、凉拌汁、焙煎芝麻沙拉汁、风味沙拉汁、辣鲜露（液态复合调味料）、蒸鱼豉油（液态复合调味料）、饺子蘸汁、饺子馅汁、泰式调味汁、调味汁、藤椒调味汁、柠檬调味汁、辣鸡肉味酱汁、柠檬泡椒凤爪调味汁、风味油醋汁、鱼生寿司调味汁、泰式柠檬调味汁、豉油鸡汁、钵钵

鸡调味汁、冷串调味汁、焖饭酱汁、捞汁（液态复合调味料）、麻辣海鲜捞汁、白灼汁、醋泡汁、奇亚籽芝麻沙拉汁、海鲜捞汁、番茄沙拉汁、黑胡椒沙拉汁、风味调味汁、藤椒油醋汁、沙拉汁、鸡汁复合调味汁、辣鲜露复合调味汁、黑胡椒汁复合调味汁、美极鲜复合调味汁、糖桂花复合调味汁、大红浙醋复合调味汁、炼乳复合调味汁、芥末原汁复合调味汁。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.10 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.11 食用动物油脂应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.14 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。
- 2.1.15 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.17 本味淋应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 蚝汁应符合 SB/T 11191 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.29 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.34 鸡蛋、全蛋液、蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.35 咸蛋黄应符合 DB42/T 738 的规定。
- 2.1.36 鳀鱼汁、鳀鱼粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.37 香辛料颗粒、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 奇亚籽应符合原国家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。
- 2.1.39 香菇、平菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.40 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.41 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.42 南瓜、莴笋应清洁、卫生，无霉变、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.43 花生、芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.44 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 苹果、山楂、草莓、蓝莓、葡萄、提子、猕猴桃、酸梅、蜜桃、百香果、牛油果、橙子、柚子应成熟度良好、清洁、卫生，无病虫害、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.46 香蕉应符合GB/T 9827的规定。
- 2.1.47 柠檬应符合GB/T 29370的规定。
- 2.1.48 芒果应符合NY/T 492的规定。
- 2.1.49 菠萝应符合NY/T 450的规定。
- 2.1.50 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.51 米酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.52 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.53 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.54 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.55 香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩番茄汁、浓缩草莓汁、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、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 17325 的规定。
- 2.1.56 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.57 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.59 酸水解大豆蛋白液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.60 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

- 2.1.61 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.62 椰子粉应符合DB46/T 69的规定。
- 2.1.63 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.64 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.65 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.66 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.67 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.68 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.69 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.70 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.71 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.72 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.73 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.74 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.75 酸黄瓜罐头应符合 QB/T 4625 的规定。
- 2.1.76 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.77 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.78 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.79 谷氨酸钠(味精)应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.80 L-丙氨酸应符合GB 25543 的规定。
- 2.1.81 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.82 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.83 冰醋酸(冰乙酸)应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.84 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.85 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.86 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.87 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.88 维生素E(d1- $\alpha$ -生育酚)应符合GB 29942的规定。
- 2.1.89 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.90 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.91 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.92 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.93 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.94 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355的规定。

- 2.1.95 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.96 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.97 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.98 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.99 海藻糖应符合GB/T 23529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 胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.105 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.106 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.107 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.108 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.109 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.110 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.111 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.112  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.113 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.114 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.115 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.116 桂花、白芷应符合《中华人民共和国药典》（2020年版）一部的规定。
- 2.1.117 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.118 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.119 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.120 炼乳应符合GB 13102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	呈可流动液态，产品中允许有悬浮物或底部有少量沉淀物存在	取样品一份，置一洁净烧杯中，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
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	其滋味
----	-----------	-----

### 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	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
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计) / (g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> / (g/kg)	≤ 0.075	GB 5009.278
日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计) / (g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.35
姜黄素 <sup>a</sup> / (g/kg)	≤ 0.1	SN/T 4890
柠檬黄 <sup>a</sup> / (g/kg)	≤ 0.15	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.83
栀子黄 <sup>a</sup> / (g/kg)	≤ 1.5	GB 5009.149
赤藓红 <sup>a</sup> / (g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂虫红 <sup>a</sup> (以胭脂红酸计) / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.288
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) <sup>a</sup> / (g/kg)	≤ 3.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> / (g/kg)	≤ 0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计) / (g/kg)	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> (安赛蜜) / (g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.140
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计) / (g/kg)	≤ 0.35	SN/T 3854
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) / (g/kg)	≤ 20	GB 5009.256
展青霉素 <sup>b</sup> / (μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185
酸价 <sup>c</sup> (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>c</sup> (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
甲基汞 <sup>d</sup> (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17

3-氯-1,2-丙二醇 <sup>e</sup> / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.191
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；</p> <p>b 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的检验；</p> <p>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；</p> <p>d 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；</p> <p>e 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验；</p> <p>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。</p>			

## 2.4 微生物限量

水产调味品、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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/mL)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/mL)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/ (/25mL)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/mL)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> / (MPN/mL)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup> (/25mL)	5	0	0	-	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>e</sup> (/25mL)	5	0	0	-	GB 4789.30
<p>注： a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；</p> <p>b 仅适用于水产调味品的产品检测；</p> <p>d 仅适用于添加牛肉制品的产品检验；</p> <p>e 仅适用于添加肉制品的产品检测。</p>					

## 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、水产调味品）、大肠菌群（即食产品、水产调味品）。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、番茄酱罐头、酿造酱油、酿造食醋、黄豆酱、腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸黄瓜罐头、酸菜、郫县豆瓣、甜面酱、辣椒酱、花生酱、芝麻酱、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、鸡粉调味料、排骨粉调味料、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）、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、本味淋【葡萄糖浆、味淋原酒（糯米、食用酒精、粳米）、水、食用酒精】、蚝汁（蚝、水、食用盐）、鱼露、豆豉、蚝油、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、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）、大豆膳食纤维、鸡蛋、咸蛋黄、全蛋液、蛋黄液、鲑鱼汁（水、食用酒精、鲑鱼粉、食用盐）、鲑鱼粉、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、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果中的一种或几种】、炼乳中的几种为主要原料，添加或不添加桂花、白芷、奇亚籽、香菇、梅干菜、胡萝卜、南瓜、莴笋、平菇、花生、芝麻、黄豆、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、山楂、猕猴桃、蜜桃、菠萝、梨、调味料酒、黄酒、米酒、食用酒精、蜂蜜、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩番茄汁、浓缩草莓汁、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、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、干贝、虾皮、酸水解大豆蛋白液、小麦粉、食用玉米淀粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、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、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、冰醋酸（冰乙酸）、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、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、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）、海藻糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、焦糖色、辣椒油树脂、红曲红、胭脂虫红、赤藓红、辣椒红、日落黄、栀子黄、姜黄、姜黄素、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、食用香精、木糖醇、低聚异麦芽糖中的一种或几种，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、调配、混合、加热杀菌、过滤或不过滤、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》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。