



413311S-2024



安阳市广味源食品有限公司企业标准

Q/AGS 0001S-2024

液态复合调味料

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

安阳市广味源食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市广味源食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：安阳市广味源食品有限公司。

本标准起草人：郝军伟、李洪伟。

本标准自发布实施日起替代 Q/AGS 0001S-2023（备案号：412107S-2023）。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、辣椒酱、食用酒精、调味料酒、鸡肉粉、猪骨粉、牛肉粉、鲍鱼、豆豉、鸡精调味料、蒜（清洗、榨汁）、辣椒、葱（清洗、榨汁）、番茄酱、香菇浓缩汁、酿造酱油、牛油、鸡油、猪油中的一种或几种为主要原料，添加香辛料(经粉碎后)（小茴香、甘草、八角、桂皮、丁香、草果、花椒、藤椒、麻椒、孜然、葱、姜、蒜、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、芹菜籽、香菜、香菜籽、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种）、陈皮、麦芽糖浆、果葡糖浆、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、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、桂花蜜酱、野韭菜花、香菇素蚝油、松茸素蚝油、蚝汁（蚝、水、食用盐）中的一种或几种，添加或不添加调味料酒、黄酒、米酒、食用酒精、蜂蜜、（奇亚籽、香菇、松茸、草菇、杏鲍菇、牛肝菌、茶树菇、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、梨中的一种或几种，经清洗、煮制、过滤后取滤汁待用）、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、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(dl- α -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、木糖醇、低聚异麦芽糖、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、姜黄素、柠檬黄、 β -胡萝卜素、食用香精（藤椒油香精、咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、酱油香精、柠檬香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、芝麻香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪油香精、鲜椒香精、迷迭香精、麻辣香精、藤椒香精、花椒香精、孜然香精、芥末香精、牛奶香精、酸奶香精、橙味香精、鸡肉味香精、烧烤味香精、食醋香精、味极鲜香精、酱油香精、蚝油味香精、牛肉香精、牛肉粉香精、牛肉膏香精、鸡肉膏香精、鸡肉粉香精、猪肉粉香精、牛肉提取物香精、鸡肉提取物香精、料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精、陈醋香精、甘草香精、米醋香精、香醋香精、肉味香精、鸡肉香精、牛肉味膏状香精、鸡肉味膏状香精、猪肉味膏状香精中的一种或几种）、木糖醇、鸡粉调味料中的一种或几种；经配料、混合搅拌、杀菌或不杀菌、灌装、封口、

包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据添加原辅料不同，可分为即食液态复合调味料，非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.8 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 鸡肉粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 小茴香、甘草、陈皮、草果应符合中华人民共和国药典 2020 年第一版的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.29 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

- 2.1.30 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.35 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.36 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.37 葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.42 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.46 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.47 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.48 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.49 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.50 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.51 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.52 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.53 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.54 香菇浓缩汁、蚝汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.55 鲍鱼应符合 SC/T 3219 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.56 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.57 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.58 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.60 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.61 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.62 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 2.1.63 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.64 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.65 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.66 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.67 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.68 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.69 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.70 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.71 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.72 维生素 E(d1- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.73 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.74 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.75 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.76 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.77 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.78 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.79 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.80 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.81 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.82 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.83 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.84 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.85 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.86 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.87 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.88 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.89 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.90 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.91 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.92 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.93 香菇素蚝油、松茸素蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.94 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.95 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

- 2.1.96 香辛料（藤椒、麻椒、孜然、葱、姜、蒜、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、芹菜籽、香菜、香菜籽、姜黄、山柰、白胡椒）应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.97 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.98 鸡蛋、全蛋液、蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.99 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.100 食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.101 香菇、松茸、草菇、杏鲍菇、牛肝菌、茶树菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.102 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。
- 2.1.103 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.104 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.105 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.106 苹果、山楂、草莓、蓝莓、葡萄、猕猴桃、酸梅、蜜桃应符合 NY/T 844 的规定。
- 2.1.107 橘子、橙子、柚子应符合 NY/T 426 的规定。
- 2.1.108 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 2.1.109 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.110 百香果应符合 DB45/T 2100 的规定。
- 2.1.111 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.112 牛油果应符合 DB15/T 637 的规定。
- 2.1.113 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.114 鲣鱼汁、鲣鱼粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.115 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.116 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.117 莴笋应符合 DB52/T 488.7 的规定。
- 2.1.118 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.119 桂花蜜酱应符合 GB/T10782 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.120 野韭菜花应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.121 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.122 蚝汁应符合 SB/T 11191 和 GB 10133 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 | 取适量样品，置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有本品固有的气味和滋味，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 |
|---|------------------------|-------------|
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 20.0 | GB 5009.44 |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 (除鱼类调味品之外的水产调味品) | GB 5009.11 |
| | ≤ 0.1 (其他) | |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.9 | GB 5009.12 |
| 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.17 |
| 脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.121 |
| 苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| 山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| 乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg | ≤ 0.075 | GB 5009.278 |
| 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 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg | ≤ 3.0 | GB 5009.263 |
| 三氯蔗糖 ^a , g/kg | ≤ 0.25 | GB 5009.298 |
| 赤藓红 ^a , g/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.35 |
| 胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.35 |
| 日落黄 ^a , g/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.35 |
| 柠檬黄 ^a , g/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.35 |
| 栀子黄 ^a , g/kg | ≤ 1.5 | GB 5009.149 |
| 姜黄素 ^a , g/kg | ≤ 0.1 | SN/T 4890 |
| 乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.140 |
| 甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg | ≤ 0.35 | SN/T 3854 |
| β-胡萝卜素 ^a , g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.83 |

| | | | |
|--|---|----------|-------------|
| 磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计） ^a ，g/kg | ≤ | 20.0 | GB 5009.256 |
| 酒精度 ^b （20℃），%vol | | 1.0-10.0 | GB 5009.225 |
| 3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.191 |
| 展青霉素 ^d ，μg/kg | ≤ | 20.0 | GB 5009.185 |
| 酸价（以脂肪计）（KOH） ^e ，mg/g | ≤ | 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计） ^e ，g/100g | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

3、b 仅适用于添加食用酒精、调味料酒的产品；

4、c 仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品的检验；

5、d 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的检验；

6、e 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；

7、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

即食类产品、水产调味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 |
| ^b 副溶血性弧菌，MPN/g | 5 | 1 | 10^2 | 10^3 | GB 4789.7 |

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
b 仅适用于水产调味品。

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。

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（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

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用盐、辣椒酱、食用酒精、调味料酒、鸡肉粉、猪骨粉、牛肉粉、鲍鱼、豆豉、鸡精调味料、蒜（清洗、榨汁）、辣椒、葱（清洗、榨汁）、番茄酱、香菇浓缩汁、酿造酱油、牛油、鸡油、猪油中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（经粉碎后）（小茴香、甘草、八角、桂皮、丁香、草果、花椒、藤椒、麻椒、孜然、葱、姜、蒜、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、芹菜籽、香菜、香菜籽、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种）、陈皮、麦芽糖浆、果葡糖浆、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、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、桂花蜜酱、野韭菜花、香菇素蚝油、松茸素蚝油、蚝汁（蚝、水、食用盐）中的一种或几种，添加或不添加调味料酒、黄酒、米酒、食用酒精、蜂蜜、（奇亚籽、香菇、松茸、草菇、杏鲍菇、牛肝菌、茶树菇、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、梨中的一种或几种，经清洗、煮制、过滤后取滤汁待用）、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、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(dl- α -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、木糖醇、低聚异麦芽糖、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、姜黄素、柠檬黄、 β -胡萝卜素、食用香精（藤椒油香精、咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、酱油香精、柠檬香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、芝麻香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪油香精、鲜椒香精、迷迭香精、麻辣香精、藤椒香精、花椒香精、孜然香精、芥末香精、牛奶香精、酸奶香精、橙味香精、鸡肉味香精、烧烤味香精、食醋香精、味极鲜香精、酱油香精、蚝油味香精、牛肉香精、牛肉粉香精、牛肉膏香精、鸡肉膏香精、鸡肉粉香精、猪肉粉香精、牛肉提取物香精、鸡肉提取物香精、料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精、陈醋香精、甘草香精、米醋香精、香醋香精、肉味香精、鸡肉香精、牛肉味膏状香精、鸡肉味膏状香精、猪肉味膏状香精中的一种或几种）、木糖醇、鸡粉调味料中的一种或几种；经配料、混合搅拌、杀菌或不杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含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》国家相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市广味源食品有限公司

H N

Q B