



411461S-2024



郑州荣东翁食品有限公司企业标准

Q/ZRDW 0002S-2024

# 半固态复合调味料

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

郑州荣东翁食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州荣东翁食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李晓雅。

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、橄榄油中的一种或几种)、食用动物油脂(鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种)、鲜/冻畜禽肉(鸡肉、猪肉、鸭肉、羊肉、牛肉的一种或几种)、生活饮用水、郫县豆瓣酱、蚝油、辣椒油、藤椒油、花椒油、蒸鱼豉油、豆瓣酱、豆豉、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、番茄调味酱、腐乳、蒜蓉(大蒜切碎)、食用盐、白砂糖、绵白糖、冰糖、赤砂糖、红糖、麦芽糖、酿造酱油、酱油、酿造食醋、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、虾油、鱼露、骨素、酱腌菜(酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种)、香辛料及料粉【辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、小茴香粉、肉桂粉、丁香粉、孜然粉、八角粉、胡椒粉、藤椒、麻椒、辣椒、花椒、八角、小茴香、甘草、丁香、肉豆蔻、山奈、荜拔、干姜、香菜籽、百里香、罗汉果、胡椒、当归、苜蓿子、百香果、砂仁、孜然、肉桂、高良姜、芹菜籽、荆芥子、芥末籽、香茅兰、薄荷、牛至、迷迭香、木姜子、阿魏、藿香、葫芦巴、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、当归、桂皮、草果、小茴香、月桂叶(香叶)、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、苜蓿、青花椒、香豆蔻、欧芹、罗晃子、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、胡麻中的一种或几种】、葱、姜、蒜、西红柿、萝卜、香菜、印度椒、芹菜、辣椒、韭菜花、番茄粉、咖喱粉、海带、虾米、紫菜、橄榄菜、紫苏籽、紫苏、白芷、白果、橘皮(陈皮)、山楂、梔子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌(香菇、猴头菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种)、大豆蛋白粉、大豆组织蛋白、蚕豆仁、花生仁、芝麻、葵花籽仁、核桃仁、豌豆、黄豆、食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩果汁(苹果汁、梨汁、柠檬汁、金桔汁、山楂汁、蓝莓汁、葡萄汁、香蕉汁中的一种或几种)、米酒、白酒、黄酒、料酒、醪糟、清酒(发酵酒)、椰子粉、奶油、奶酪(干酪)、炼乳、牛奶、奶粉(乳粉)、蜂蜜、酸水解植物蛋白调味液中的几种为原料,添加或不添加发酵黄豆(纳豆)、虾粉、鲣鱼粉、海鲜酱、排骨酱、火锅底料、香菇酱、牛肉膏复合调味料、鸡肉膏复合调味料、海鲜粉调味料、鲣鱼风味调味料、大骨汤粉、肉骨汤粉、虾酱、鲍鱼汁、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、姜汁调味料、蚝汁、扇贝汁、酵母抽取物、呈味核苷酸二钠(5'-呈味核苷酸二钠)、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖(蔗糖素)、酵母抽提物、琥珀酸二钠、L-丙氨酸(增味剂)、5'-肌苷酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、碳酸氢钠、食用香料【大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】、山梨糖醇、大豆磷脂、谷氨酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、辣椒红、姜黄(着色剂)、姜黄素、柑橘黄、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、 $\beta$ -胡萝卜素、胭脂红、诱惑红、维生素E(抗氧化剂)、维生素C(抗氧

化剂)、单,双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、食用香精中的一种或几种,经预处理、配料、熬制(灭菌)、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据配料不同产品可分为:如炒鸡酱、秘制辣酱调味料、秘制麻酱调味料、椒麻风味酱、火锅底料等。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.7 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.8 藤椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.9 蒸鱼豉油、酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.10 豆瓣酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 豆豉、发酵黄豆(纳豆)应符合 GB 2712 的规定。

2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.13 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。

2.1.14 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。

2.1.15 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 2718 的规定。

2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.17 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.18 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.20 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。

2.1.21 海鲜酱、排骨酱、火锅底料、香菇酱、牛肉膏复合调味料、鸡肉膏复合调味料、姜汁调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、鲮鱼风味调味料、大骨汤粉、肉骨汤粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.23 白砂糖、绵白糖、冰糖、赤砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.24 麦芽糖 GB/T 20883 的规定。

2.1.25 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.26 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

- 2.1.27 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.29 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.31 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.32 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.33 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.34 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.35 虾粉、虾油、虾酱、鲍鱼汁、鱼露、扇贝汁、鲣鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.36 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.37 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.38 香辛料及料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 葱、姜、蒜、西红柿、萝卜、香菜、印度椒、芹菜、辣椒、韭菜花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.40 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.41 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.42 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.43 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.44 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.45 橄榄菜应符合 DBS44/ 014 的规定。
- 2.1.46 紫苏、紫苏籽、白芷、白果、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.47 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.48 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.49 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.50 蚕豆仁、花生仁、芝麻、葵花籽仁、核桃仁、豌豆、黄豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.51 食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.52 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.53 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.55 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 浓缩果汁应符合 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.57 米酒应符合 GB 2758 的规定。

- 2.1.58 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.59 黄酒应符合 GB 2758 和 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.60 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.61 醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.62 清酒（发酵酒）应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.63 椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.64 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.65 奶酪（干酪）应符合 GB 5420、GB 13102 的规定。
- 2.1.66 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.67 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.68 奶粉（乳粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.69 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.70 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.71 呈味核苷酸二钠（5'-呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.72 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.73 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.74 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.75 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.76 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.77 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.78 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.79 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.80 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.81 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.82 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.83 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.84 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.85 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.86 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.87 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.88 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.89 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.90 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。

- 2.1.91 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.92 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.93 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.94 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.95 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.96 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.97 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.98 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.99 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.100 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.101 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.102 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.103 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.104 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.105 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.106 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.107 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.108 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.109 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.110 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.111  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.112 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.113 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.114 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.115 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.116 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.117 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.118 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.119 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.120 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.121 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.122 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.123 食用香精应符合 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                                                  |
|-------|-------------------|-------------------------------------------------------|
| 状态    | 半固态               | 取适量样品，置于洁净透明烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、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        |                                                       |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味与气味，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                   | ≤ 20.0  | GB 5009.44  |
| 酸价 <sup>a</sup> （KOH）（以脂肪计），mg/g       | ≤ 5.0   | GB 5009.229 |
| 过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g        | ≤ 0.25  | GB 5009.227 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                       | ≤ 0.9   | GB 5009.12  |
| 无机砷（以 As 计），mg/kg                      | ≤ 0.1   | GB 5009.11  |
| 苯甲酸钠 <sup>b</sup> （以苯甲酸计），g/kg         | ≤ 1.0   | GB 5009.28  |
| 山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg         | ≤ 1.0   | GB 5009.28  |
| 脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg       | ≤ 0.5   | GB 5009.121 |
| 双乙酸钠 <sup>b</sup> （以双乙酸计），g/kg         | ≤ 10.0  | GB 5009.277 |
| 乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> ，g/kg            | ≤ 0.075 | GB 5009.278 |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> ，g/kg              | ≤ 0.5   | GB 5009.140 |
| 环己基氨基磺酸钠 <sup>b</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg | ≤ 0.65  | GB 5009.97  |
| 阿斯巴甜 <sup>b</sup> ，g/kg                | ≤ 2.0   | GB 5009.263 |
| 三氯蔗糖 <sup>b</sup> ，g/kg                | ≤ 0.25  | GB 5009.298 |
| 柠檬黄 <sup>b</sup> （以柠檬黄计），g/kg          | ≤ 0.5   | GB 5009.35  |
| 日落黄 <sup>b</sup> （以日落黄计），g/kg          | ≤ 0.5   | GB 5009.35  |
| 赤藓红 <sup>b</sup> （以赤藓红计），g/kg          | ≤ 0.05  | GB 5009.35  |
| 姜黄素 <sup>b</sup> ，g/kg                 | ≤ 0.1   | SN/T 4890   |
| β-胡萝卜素 <sup>b</sup> ，g/kg              | ≤ 2.0   | GB 5009.83  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |     |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|-------------|
| 诱惑红 <sup>b</sup> （以诱惑红计），g/kg                                                                                                                                                                                                                                                | ≤ | 0.5 | GB 5009.35  |
| 胭脂红 <sup>b</sup> （以胭脂红计），g/kg                                                                                                                                                                                                                                                | ≤ | 0.5 | GB 5009.35  |
| 展青霉素 <sup>c</sup> ，μg/kg                                                                                                                                                                                                                                                     | ≤ | 20  | GB 5009.185 |
| 3-氯-1,2-丙二醇 <sup>d</sup> ，mg/kg                                                                                                                                                                                                                                              | ≤ | 0.4 | GB 5009.191 |
| <p>注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>a 仅适用于含油型半固态复合调味料，其中使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（食醋、酸度调节剂等）的产品，酸价指标不检测。</p> <p>b仅适用于添加该添加剂的产品；</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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> <p>c仅适用于添加山楂、浓缩果苹果汁、浓缩山楂汁的产品；</p> <p>d仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。</p> |   |     |             |

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 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、橄榄油中的一种或几种)、食用动物油脂(鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种)、鲜/冻畜禽肉(鸡肉、猪肉、鸭肉、羊肉、牛肉的一种或几种)、生活饮用水、郫县豆瓣酱、蚝油、辣椒油、藤椒油、花椒油、蒸鱼豉油、豆瓣酱、豆豉、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、番茄调味酱、腐乳、蒜蓉(大蒜切碎)、食用盐、白砂糖、绵白糖、冰糖、赤砂糖、红糖、麦芽糖、酿造酱油、酱油、酿造食醋、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、虾油、鱼露、骨素、酱腌菜(酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种)、香辛料及料粉【辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、小茴香粉、肉桂粉、丁香粉、孜然粉、八角粉、胡椒粉、藤椒、麻椒、辣椒、花椒、八角、小茴香、甘草、丁香、肉豆蔻、山奈、荜拔、干姜、香菜籽、百里香、罗汉果、胡椒、当归、苜蓿子、百香果、砂仁、孜然、肉桂、高良姜、芹菜籽、荆芥子、芥末籽、香茅兰、薄荷、牛至、迷迭香、木姜子、阿魏、藿香、葫芦巴、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、当归、桂皮、草果、小茴香、月桂叶(香叶)、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、苜蓿、青花椒、香豆蔻、欧芹、罗晃子、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、胡麻中的一种或几种】、葱、姜、蒜、西红柿、萝卜、香菜、印度椒、芹菜、辣椒、韭菜花、番茄粉、咖喱粉、海带、虾米、紫菜、橄榄菜、紫苏籽、紫苏、白芷、白果、橘皮(陈皮)、山楂、梔子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌(香菇、猴头菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种)、大豆蛋白粉、大豆组织蛋白、蚕豆仁、花生仁、芝麻、葵花籽仁、核桃仁、豌豆、黄豆、食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩果汁(苹果汁、梨汁、柠檬汁、金桔汁、山楂汁、蓝莓汁、葡萄汁、香蕉汁中的一种或几种)、米酒、白酒、黄酒、料酒、醪糟、清酒(发酵酒)、椰子粉、奶油、奶酪(干酪)、炼乳、牛奶、奶粉(乳粉)、蜂蜜、酸水解植物蛋白调味液中的几种为原料,添加或不添加发酵黄豆(纳豆)、虾粉、鲣鱼粉、海鲜酱、排骨酱、火锅底料、香菇酱、牛肉膏复合调味料、鸡肉膏复合调味料、海鲜粉调味料、鲣鱼风味调味料、大骨汤粉、肉骨汤粉、虾酱、鲍鱼汁、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、姜汁调味料、蚝汁、扇贝汁、酵母抽取物、呈味核苷酸二钠(5'-呈味核苷酸二钠)、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖(蔗糖素)、酵母抽提物、琥珀酸二钠、L-丙氨酸(增味剂)、5'-肌苷酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、碳酸氢钠、食用香料【大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】、山梨糖醇、大豆磷脂、谷氨酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、赤藓红、红曲红、辣椒红、姜黄(着色剂)、姜黄素、柑橘黄、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、 $\beta$ -胡萝卜素、胭脂红、诱惑红、维生素E(抗氧化剂)、维生素C(抗氧化剂)、单,双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、食用香精中的一种或几种,经预处理、配料、熬制(灭菌)、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味

料的非即食半固态复合调味料。

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》制定本企业标准，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。

郑州荣东翁食品有限公司

H N  
Q B