



413227S-2025



河南天香源食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2025

半固态复合调味料

2025-11-10 发布

2025-11-10 实施

河南天香源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南天香源食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:张震。

HN
QB

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、检验规则等。

本标准适用于以鲜芹菜（或脱水芹菜）、鲜香菜（或脱水香菜）、鲜洋葱（或脱水洋葱）、鲜胡萝卜（或脱水胡萝卜）、鲜大葱或小葱（或脱水葱）、鲜芝麻叶（或脱水芝麻叶）、鲜蒲公英（或脱水蒲公英）、鲜香椿（或脱水香椿）、鲜槐花（或脱水槐花）、干辣椒、干豆角、干木瓜、干黄花菜、干笋、干黄瓜、干茼蒿菜、干芥菜、干红薯梗、贡菜、马齿苋、竹笋、莲藕、桑叶（菜）、鲜辣椒、甜椒、剁辣椒、鲜姜、大蒜、萝卜（经清洗、切条或切丁、晒干）或萝卜干、西红柿、南瓜、韭花、南瓜、土豆、豇豆、玉米、苦瓜、红薯叶、西瓜、冬瓜、水果（山楂、苹果、梨、草莓、草莓、榴莲中的一种或几种）、葡萄（干）、酱腌菜（榨菜、泡姜、泡椒、酸黄瓜、酸菜、酸豆角、酱腌辣椒中的一种或几种）、蕨菜、海白菜、粉条、山药（粉）、鸡内金、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、牡蛎（粉）、黄芪、灵芝（粉）、山茱萸、食用菌（香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、蛹虫草、牛排菌、鸡枞菌中的一种或几种，经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）、黑木耳、蚝油、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油中的一种或几种）、花椒油、芥末油、山茶籽油、油茶籽油、核桃油、牡丹籽油、亚麻籽油、植物油【菜籽油、大豆油（含特丁基对苯二酚）、芝麻香油、花生油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油中的一种或几种】、牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉、鸭肉、可食用鱼肉、虾、干制虾米、蟹肉、蟹黄、干贝、鲍鱼、海参、皮蛋、咸蛋黄（咸蛋黄或鸡蛋黄）、鸭蛋黄、鸡蛋（清洗、去壳、打碎）、生活饮用水、豆腐干（切丁、菜籽油或大豆油油炸）、大豆蛋白制品、大豆分离蛋白、臭豆腐（干）、膨化豆制品（大豆素肉）、杏仁、腰果、核桃仁、夏威夷果、花生（经炒制、压碎或不压碎）、芝麻、黄豆、葵花籽（炒制）、青豌豆（熟）、松子仁（菜籽油或大豆油油炸）、亚麻籽、奇亚籽、芥末籽、罗汉果（磨粉）、枸杞、沙棘、人参（人工种植 5 年及以下）、食用盐、白砂糖、冰糖、腐乳、蜂蜜、食用葡萄糖、酱油（生抽）、蒸鱼豉油、酿造酱油、料酒、黄酒、白醋、食醋、米醋、白酒、葡萄酒、红酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、羊肉精调味料、食用淀粉（木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、炒制或不炒制的（小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉中的一种或几种）、豆豉、郫县豆瓣、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、混合芝麻花生酱、番茄汁、苹果汁、山楂汁、番茄粉、花椒、青花椒、香辛料或粉（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、小茴香粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、月桂叶粉、桂皮、八角、百里香、黑胡椒、白胡椒、孜然、小茴香、花椒、藤椒、麻椒、丁香、高良姜、辣椒、甜罗勒、欧芹、牛至、迷迭香、荳蔻、草果、甘草、肉豆蔻、砂仁、山奈、蒔萝、多香果、洋葱、蒜、姜、当归中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、白芷、枸杞、红枣、百合、莲子、咖喱粉、固态复合调味料、酸水解植物蛋白调味液中的几种为原料，添加或不添加果葡糖浆、麦芽糖、干酪乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、麦芽糊精、辣椒油树脂、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二

钠、谷氨酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、食用色素【辣椒红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、红曲米、萝卜红、胭脂红、姜黄、栀子黄、β-胡萝卜素、赤藓红、番茄红素、亮蓝、番茄红、胭脂树橙中的一种或几种】、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纽甜、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、维生素E、食用香精中的一种或几种,经预处理、调配或调味、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灌装、杀菌等工序加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据原辅料及食用方法不同,产品可分为:即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料、水产调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜芹菜、鲜香菜、鲜洋葱、鲜芝麻叶、鲜蒲公英、鲜胡萝卜、鲜香椿、鲜槐花、鲜大葱、小葱、马齿苋、竹笋、莲藕、桑叶(菜)、鲜辣椒、甜椒、剁辣椒、鲜姜、大蒜、萝卜、西红柿、南瓜、韭花、南瓜、土豆、豇豆、玉米、苦瓜、红薯叶、西瓜、冬瓜、水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 脱水芹菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水芝麻叶、脱水蒲公英、脱水胡萝卜、脱水葱、干辣椒、脱水香椿、脱水槐花、萝卜干、干豆角、干木瓜、干黄花菜、干笋、干黄瓜、干苋菜、干芥菜、干红薯梗、贡菜应干燥、清洁、卫生、无虫蛀,无霉变,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 黄芪、灵芝(粉)、山茱萸应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告(2023年第9号)的规定。

2.1.4 葡萄(干)应符合 NY/T 705 的规定。

2.1.5 蕨菜、海白菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.6 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。

2.1.7 山药(粉)、鸡内金、菊花、牡蛎(粉)、罗汉果、枸杞、沙棘、陈皮(橘皮)、白芷、枸杞、红枣、百合、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.8 臭豆腐(干)应符合 SB/T 10527 的规定。

2.1.9 核桃油应符合 GB/T 22327 的规定。

2.1.10 牡丹籽油应符合 GB/T 40622 的规定。

2.1.11 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。

2.1.12 酱腌菜应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。

2.1.13 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 黑木耳应符合 GB/T 6192、GB 7096 的规定。

2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.16 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.17 花椒油、芥末油、山茶籽油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.18 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.20 干贝、鲍鱼、海参、可食用鱼肉、虾、干制虾米、蟹肉、蟹黄应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.21 皮蛋、咸蛋黄（咸蛋黄或鸡蛋黄）、鸭蛋黄、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水应符合 GB/T 5749 的规定。
- 2.1.23 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 2.1.24 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.25 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.26 膨化豆制品（大豆素肉）应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.27 杏仁、腰果、核桃仁、夏威夷果、花生、芝麻、黄豆、葵花籽、青豌豆、松子仁、亚麻籽、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.33 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.34 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1、GB 15203 的规定。
- 2.1.35 酱油（生抽）、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.36 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.37 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.38 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.39 白醋、食醋、米醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.40 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.41 葡萄酒、红酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.42 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.43 菇精调味料应符合 SB/T 10484 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.44 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.46 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 羊肉精调味料、固态复合调味料、混合芝麻花生酱应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.48 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.49 小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.50 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.51 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.52 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.53 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.54 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.55 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.56 甜面酱应符合 SB/T 10296、GB 2718 的规定。
- 2.1.57 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 的规定。
- 2.1.58 番茄汁、苹果汁、山楂汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.59 番茄粉应符合 NY/T 957 或 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.60 花椒、青花椒、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.61 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4、GB 15203 的规定。
- 2.1.62 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5、GB 15203 的规定。
- 2.1.63 干酪乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.64 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6、GB 15203 的规定。
- 2.1.65 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.66 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.67 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.68 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.69 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.70 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.71 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.72 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.73 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.74 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.75 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.76 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.77 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.78 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.79 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.80 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

- 2.1.81 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.82 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.83 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.84 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.85 番茄红应符合 GB 28316 的规定。
- 2.1.86 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.87 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.88 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.89 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.90 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.91 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.92 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.93 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.94 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.95 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.96 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.97 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.98 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.99 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.100 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.101 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.102 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.103 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.104 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.105 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.106 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.107 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.108 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.109 油茶籽油应符合 GB/T 11765 的规定。
- 2.1.110 人参(人工种植 5 年及以下)应符合关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(卫生部公告 2012 年第 17 号)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	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计） /（mg/g）	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （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
β-胡萝卜素 ^b /（g/kg）	≤ 2.0	GB 5009.83
栀子黄 ^b /（g/kg）	≤ 1.5	GB 5009.149
胭脂红 ^b （以胭脂红计） /（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计） /（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄 ^b （以日落黄计） /（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.35
赤藓红 ^b （以赤藓红计） /（g/kg）	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂树橙 ^b /（g/kg）	≤ 0.1	GB 5009.287
亮蓝 ^b （以亮蓝计） /（g/kg）	≤ 0.5	SN/T 1743 或 GB 5009.35
纽甜 ^b /（g/kg）	≤ 0.07	GB 5009.247
环己基氨基磺酸钠 ^b （以环己基氨基磺酸计） /（g/kg）	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^b /（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^b /（g/kg）	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计） /（g/kg）	≤ 0.35	SN/T 3854
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计） /（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计） /（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计） /（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28

展青霉素 ^c / (μ g/kg)	≤	20.0	GB 5009.185
3-氯-1, 2-丙二醇 ^d / (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仅适用于含油型产品。其中酸价指标不适用于使用发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱等）和酸性配料的产品； b仅适用于添加该食品添加剂的产品；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 规定的最大使用的量的比例之和不应超过 1； c 仅适用添加苹果汁、山楂汁的产品； d 仅适用于原料中有酸水解植物蛋白调味液的产品。			

2.4 微生物限量

即食类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	100	1000	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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（仅适用于即食类）、大肠菌群（仅适用于即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜芹菜（或脱水芹菜）、鲜香菜（或脱水香菜）、鲜洋葱（或脱水洋葱）、鲜胡萝卜（或脱水胡萝卜）、鲜大葱或小葱（或脱水葱）、鲜芝麻叶（或脱水芝麻叶）、鲜蒲公英（或脱水蒲公英）、鲜香椿（或脱水香椿）、鲜槐花（或脱水槐花）、干辣椒、干豆角、干木瓜、干黄花菜、干笋、干黄瓜、干苋菜、干芥菜、干红薯梗、贡菜、马齿苋、竹笋、莲藕、桑叶（菜）、鲜辣椒、甜椒、剁辣椒、鲜姜、大蒜、萝卜（经清洗、切条或切丁、晒干）或萝卜干、西红柿、南瓜、韭花、南瓜、土豆、豇豆、玉米、苦瓜、红薯叶、西瓜、冬瓜、水果（山楂、苹果、梨、草莓、草莓、榴莲中的一种或几种）、葡萄（干）、酱腌菜（榨菜、泡姜、泡椒、酸黄瓜、酸菜、酸豆角、酱腌辣椒中的一种或几种）、蕨菜、海白菜、粉条、山药（粉）、鸡内金、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、牡蛎（粉）、黄芪、灵芝（粉）、山茱萸、食用菌（香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、蛹虫草、牛排菌、鸡枞菌中的一种或几种，经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）、黑木耳、蚝油、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油中的一种或几种）、花椒油、芥末油、山茶籽油、油茶籽油、核桃油、牡丹籽油、亚麻籽油、植物油【菜籽油、大豆油（含特丁基对苯二酚）、芝麻香油、花生油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油中的一种或几种】、牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉、鸭肉、可食用鱼肉、虾、干制虾米、蟹肉、蟹黄、干贝、鲍鱼、海参、皮蛋、咸蛋黄（咸蛋黄或鸡蛋黄）、鸭蛋黄、鸡蛋（清洗、去壳、打碎）、生活饮用水、豆腐干（切丁、菜籽油或大豆油油炸）、大豆蛋白制品、大豆分离蛋白、臭豆腐（干）、膨化豆制品（大豆素肉）、杏仁、腰果、核桃仁、夏威夷果、花生（经炒制、压碎或不压碎）、芝麻、黄豆、葵花籽（炒制）、青豌豆（熟）、松子仁（菜籽油或大豆油油炸）、亚麻籽、奇亚籽、芥末籽、罗汉果（磨粉）、枸杞、沙棘、人参（人工种植 5 年及以下）、食用盐、白砂糖、冰糖、腐乳、蜂蜜、食用葡萄糖、酱油（生抽）、蒸鱼豉油、酿造酱油、料酒、黄酒、白醋、食醋、米醋、白酒、葡萄酒、红酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、羊肉精调味料、食用淀粉（木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、炒制或不炒制的（小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉中的一种或几种）、豆豉、郫县豆瓣、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、混合芝麻花生酱、番茄汁、苹果汁、山楂汁、番茄粉、花椒、青花椒、香辛料或粉（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、小茴香粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、月桂叶粉、桂皮、八角、百里香、黑胡椒、白胡椒、孜然、小茴香、花椒、藤椒、麻椒、丁香、高良姜、辣椒、甜罗勒、欧芹、牛至、迷迭香、荳蔻、草果、甘草、肉豆蔻、砂仁、山奈、蒔萝、多香果、洋葱、蒜、姜、当归中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、白芷、枸杞、红枣、百合、莲子、咖喱粉、固态复合调味料、酸水解植物蛋白调味液中的几种为原料，添加或不添加果葡糖浆、麦芽糖、干酪乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、麦芽糊精、辣椒油树脂、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、食用色素【辣椒红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、红曲米、萝卜红、胭脂红、姜黄、栀子黄、β-胡萝卜素、赤藓红、番茄红素、亮蓝、番茄红、胭脂树橙中的一种或

几种】、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纽甜、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、甘氨酸(氨基乙酸)（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、维生素 E、食用香精中的一种或几种，经预处理、调配或调味、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灌装、杀菌等工序加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或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，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本产品中不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南天香源食品有限公司