



413669S-2025



许昌万邦食品有限公司企业标准

Q/XWS 0001S-2025

# 液体复合调味料

2025-12-15 发布

2025-12-15 实施

许昌万邦食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌万邦食品有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和许昌万邦食品有限公司共同起草。

本标准起草人：张瑞敏、李伯雄、张百胜、张会霞。

本标准自发布之日起替代 Q/XWS 0001S-2025(备案号：410024S-2025)。

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、食醋（糯米白醋、白米醋、白醋、桂花米醋、大红浙醋、山西老陈醋中的一种）、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】、鸡精调味料中的几种为主要原料，添加或不添加白芷、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、乙酰化二淀粉磷酸酯、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、双乙酸钠、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、番茄沙拉汁、黑胡椒沙拉汁、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、捞拌汁、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、柠檬味调味汁、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、炒糖色、海鲜捞汁、风味调味汁、藤椒油醋汁、沙拉汁、松茸白灼汁、风味凉拌汁、黄焖酱汁、奇亚籽沙拉汁、麻辣鲜露调味汁、鲜味生抽调味汁、鲜抽调味汁、金标鲜抽调味汁、一品鲜调味汁、金标生抽调味汁、糖蒜汁调味汁、鲜麻辣鲜露调味汁、料酒调味汁、葱姜料酒调味汁、五香料酒调味汁、烹饪料酒调味汁、红烧料酒调味汁、黄酒调味汁、烹调料酒调味汁、糯米白醋风味调味醋、白米醋风味调味醋、白醋风味调味醋、桂花米醋风味调味醋、糖蒜醋调味醋、清香米醋风味调味醋、老陈醋风味调味醋、米醋风味调味醋、香醋风味调味醋、大红浙醋风味调味醋、陈醋风味调味醋、饺子醋风味调味醋、柠檬味调味醋、山西老陈醋风味调味醋、酸性调味汁。

## 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 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 和 GB 7098 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 腌辣椒、小米辣（酱腌菜）、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.7 酸黄瓜罐头应符合 QB/T 46255 和 GB 7098 的规定。
- 2.1.8 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.12 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.13 食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.16 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。
- 2.1.17 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.18 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.19 本味淋应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.20 蚝汁应符合 SB/T 11191 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.21 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.23 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.37 鸡蛋、全蛋液、蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.38 咸蛋黄应符合 DB42/T 738 的规定。
- 2.1.39 鲣鱼汁、鲣鱼粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.40 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】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 白芷应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版）一部的规定。
- 2.1.42 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。
- 2.1.43 香菇、平菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.44 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.45 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.46 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.47 莴笋应符合 DB52/T 488.7 的规定。
- 2.1.48 花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.49 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.50 苹果、山楂、草莓、蓝莓、葡萄、提子、猕猴桃、酸梅、蜜桃、梨应符合NY/T 844的规定。
- 2.1.51 橙子、柚子应符合NY/T 426的规定。
- 2.1.52 香蕉应符合GB/T 9827的规定。
- 2.1.53 柠檬应符合GB/T 29370的规定。
- 2.1.54 百香果应符合DB45/T 2100的规定。
- 2.1.55 芒果应符合NY/T 492的规定。
- 2.1.56 牛油果应符合DB15/T 637的规定。
- 2.1.57 菠萝应符合NY/T 450的规定。
- 2.1.58 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.59 米酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.60 黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。
- 2.1.61 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.62 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.63 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。
- 2.1.64 干贝应符合SC/T 3207的规定。
- 2.1.65 虾皮应符合SC/T 3205的规定。
- 2.1.66 酸水解大豆蛋白液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.67 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.68 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.69 椰子粉应符合DB46/T 69的规定。
- 2.1.70 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.71 芥末应符合GB/T 32730的规定。
- 2.1.72 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2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 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.75 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.76 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.77 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.78 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.79 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.80 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合GB 7657的规定。

- 2.1.81 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.82 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.83 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.84 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.85 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.86 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.87 L-丙氨酸应符合GB 25543 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 冰醋酸（冰乙酸）应符合GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.91 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.92 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.93 DL-苹果酸应符合GB 25544 的规定。
- 2.1.94 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.95 维生素E(d1- $\alpha$ -生育酚)应符合GB 29942的规定。
- 2.1.96 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.97 苯甲酸钠应符合GB 1886.184 的规定。
- 2.1.98 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.99 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.100 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.101 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.102 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.103 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.104 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.105 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47 的规定。
- 2.1.106 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.107 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.108 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.109 焦糖色应符合GB 1886.64 的规定。
- 2.1.110 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.111 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.112 胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.113 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。

- 2.1.114 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.115 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.116 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.117 姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.118 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.119 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.120  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.121 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.122 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.123 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.124 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.125 双乙酸钠应符合GB 25538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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测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，品尝其滋味
性状	液态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	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
甲基汞 <sup>d</sup> (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), 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> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35

柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
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
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.140
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
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
双乙酸钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	10	GB 5009.277
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
酸价 (以脂肪计) (KOH) <sup>c</sup> , mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) <sup>d</sup> , g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	20	GB 5009.256
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>e</sup> , 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;

e 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

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/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>e</sup> , /25g	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

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、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）、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）。型式检验按国家相关规定执行。

## 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、食醋（糯米白醋、白米醋、白醋、桂花米醋、大红浙醋、山西老陈醋中的一种）、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】、鸡精调味料中的几种为主要原料，添加或不添加白芷、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、乙酰化二淀粉磷酸酯、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(dl- $\alpha$ -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、双乙酸钠、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《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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 D-异抗坏血酸钠、维生素 E 作用抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌万邦食品有限公司

H N

Q B