



413484S-2025



河南天香源食品有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2025

# 液态复合调味料

2025-12-04 发布

2025-12-04 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。

本标准自发布实施日起替代Q/HTS 0002S-2025（备案号：413226S-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、酿造酱油、酿造食醋、白醋、生抽、蒸鱼豉油、食用酒精、调味料酒、米酒、黄酒、清酒、露酒、鱼露、蚝汁、鲍鱼汁、蚝油、虾油、酸水解植物蛋白调味液、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、苹果醋、油茶籽油、亚麻籽油、核桃油、牡丹籽油、调味油（山茶籽油、芥末油、花椒油、藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油、八角油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、淀粉糖（食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、葡萄糖浆中的一种或几种）、腐乳、猪肉提取物、骨素、芝麻、花生、奇亚籽、亚麻籽、香辛料颗粒或其粉【辣椒、花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、香茅、芥末、小豆蔻、薄荷、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、迷迭香、百里香、香莱兰、葎荜、葱、蒜、洋葱中的一种或几种】、本味淋（液态复合调味料）、海带汁、香菇汁、生姜汁、八角汁、五香汁、蜂蜜、豆豉中的几种为原料，辅以或不辅以食用盐、味精、白砂糖、绵白糖、冰糖、木糖醇、D-阿洛酮糖、玉米风味酱粉、黄芪、黄精粉、罗汉果粉、紫苏籽、花椒粉、芹菜籽粉、食用菌粉（牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、沙拉汁、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、猪骨粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡骨提取物、食用淀粉（木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、复合调味料、乳粉、DHA 藻油中的一种或几种，添加或不添加磷脂、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、琥珀酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、维生素C（抗氧化剂）、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油、椒样薄荷油、胡薄荷油中的一种或几种）、甘草酸一钾、甘草酸三钾、辣椒红、红曲红、赤藓红、日落黄、柠檬黄、姜黄、姜黄素、天然胡萝卜素、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、山梨糖醇液、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜菊糖苷、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种，经配料、混合搅拌、煮沸（或不煮沸）、过滤或不过滤、灌装、封口、杀菌或不杀菌、外包装加

工而成的包含两种及两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

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 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、GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 生抽、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.6 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 花椒粉、芹菜籽粉、香辛料颗粒或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 鲍鱼汁、虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.15 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.16 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.17 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.18 猪肉提取物应符合 GB 31644 或 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.21 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.22 花生酱应符合 LS/T 3311 或 NY/T 958 或 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.23 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.24 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.25 番茄酱应符合 NY/T 956 或 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.26 香菇浓缩汁、沙拉汁、本味淋（液态复合调味料）、海带汁、香菇汁、生姜汁、八角汁、五香汁、复合调味料、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。
- 2.1.27 牛肉粉调味料 SB/T 10513 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 鸡汁调味料 SB/T 10458 或 GB 31644 的规定。

- 2.1.29 牛肉汁调味料 SB/T 10757 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 菇精调味料应符合 SB/T 10484 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 鸡精调味料应符合 SB/T 10415 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 芝麻、花生、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 黄精粉、罗汉果粉、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.35 亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.41 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.42 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.43 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.44 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.45 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.49 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.51 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.52 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.53 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.54 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.55 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.56 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.57  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.58 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.59 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.60 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.61 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.62 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.63 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.64 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.65 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.66 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.67 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.68 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.69 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.70 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.71 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.72 米酒应符合 NY/T 1885 或 GB 2758 的规定。
- 2.1.73 黄酒应符合 GB/T 13662 或 GB 2758 的规定。
- 2.1.74 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.75 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.76 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.77 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.78 苹果醋应符合 GB/T 30884 的规定。
- 2.1.79 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.80 清酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.81 露酒应符合 GB/T 27588 的规定。
- 2.1.82 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.83 D-阿洛酮糖应符合国家卫生健康委关于 D-阿洛酮糖等 20 种“三新食品”的公告（2025 年第 4 号）的规定。
- 2.1.84 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.85 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.86 甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.87 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.88 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.89 玉米风味酱粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.90 黄芪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。

- 2.1.91 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.92 DHA 藻油应符合卫生部公告 2010 年第 3 号关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告的规定。
- 2.1.93  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.94 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.95 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.96 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.97 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.98 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.99 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.100 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.101 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.102 海带汁应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.103 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.104 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.105 核桃油应符合 GB/T 22327 的规定。
- 2.1.106 牡丹籽油应符合 GB/T 40622 的规定。
- 2.1.107 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
- 2.1.108 油茶籽油应符合 GB/T 11765 的规定。
- 2.1.109 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.110 腐乳应符合 SB/T 10170 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、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，允许有少量原料物质沉淀	

## 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
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
<sup>a</sup> 日落黄（以日落黄计）， g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
<sup>a</sup> 姜黄素, g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 柠檬黄（以柠檬黄计）， g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
<sup>a</sup> 赤藓红, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 阿斯巴甜, g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
<sup>a</sup> 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
<sup>a</sup> 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计）， g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
<sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
<sup>a</sup> 磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
<sup>b</sup> 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该品种食品添加剂的产品，且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；

b 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、苹果醋的产品；

c 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验。

## 2.4 微生物限量

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	$10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	$10^2$	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	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(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品), 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、酿造酱油、酿造食醋、白醋、生抽、蒸鱼豉油、食用酒精、调味料酒、米酒、黄酒、清酒、露酒、鱼露、蚝汁、鲍鱼汁、蚝油、虾油、酸水解植物蛋白调味液、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、苹果醋、油茶籽油、亚麻籽油、核桃油、牡丹籽油、调味油（山茶籽油、芥末油、花椒油、藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油、八角油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、淀粉糖（食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、葡萄糖浆中的一种或几种）、腐乳、猪肉提取物、骨素、芝麻、花生、奇亚籽、亚麻籽、香辛料颗粒或其粉【辣椒、花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、砂仁、苜蓿、芹菜、辣根、香茅、芥末、小豆蔻、薄荷、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、迷迭香、百里香、香茅兰、草茛、葱、蒜、洋葱中的一种或几种】、本味淋（液态复合调味料）、海带汁、香菇汁、生姜汁、八角汁、五香汁、蜂蜜、豆豉中的几种为原料，辅以或不辅以食用盐、味精、白砂糖、绵白糖、冰糖、木糖醇、D-阿洛酮糖、玉米风味酱粉、黄芪、黄精粉、罗汉果粉、紫苏籽、花椒粉、芹菜籽粉、食用菌粉（牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、沙拉汁、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、猪骨粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡骨提取物、食用淀粉（木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、复合调味料、乳粉、DHA 藻油中的一种或几种，添加或不添加磷脂、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、琥珀酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油、椒样薄荷油、胡薄荷油中的一种或几种）、甘草酸一钾、甘草酸三钾、辣椒红、红曲红、赤藓红、日落黄、柠檬黄、姜黄、姜黄素、天然胡萝卜素、β-胡萝卜素、焦糖色、山梨糖醇液、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜菊糖苷、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种，经配料、混合搅拌、煮沸（或不煮沸）、过滤或不过滤、灌装、封口、杀菌或不杀菌、外包装加工而成的包含两种及两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

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》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

H N

Q B