



413487S-2025



许昌万邦食品有限公司企业标准

Q/XWS 0002S-2025

半固态复合调味料

2025-12-04 发布

2025-12-04 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/XWS 0002S-2025（备案号：410027S-2025）。

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、黄豆酱、腌辣椒、豆瓣酱、鲜辣椒、猪骨原汤（猪骨提取物、水、食用盐、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、酵母抽提物、水解植物蛋白粉、麦芽糊精、食品用香精）、鸡骨原汤（鸡骨提取物、水、食用盐、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、酵母抽提物、麦芽糊精、食品用香精）、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、猪肉膏（猪肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛油、牛肉粉（牛肉、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）、鸡肉粉（鸡肉、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）、豆豉（大豆、豌豆、小麦粉、食用盐、饮用水）、虾米、食用鸡油、猪油、大豆拉丝蛋白、咖喱粉、牛肉、甜面酱、海鲜类提取物（水、鳀鱼干、鲭鱼干、虾、干海带、食用盐）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、人造黄油、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）、大豆膳食纤维、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、芝麻酱、花生酱、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐、蚝汁、香辛料粉【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，添加或不添加香菇、胡萝卜、黄灯笼辣椒酱、酸菜、梅干菜、莴笋、平菇、花生、葵瓜子仁、芝麻、黄豆、玉米、小麦粉、木薯淀粉、红薯淀粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、橘子、菠萝、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、山楂、猕猴桃、蜜桃、调味料酒、米酒、黄酒、食用酒精、蜂蜜、浓缩番茄酱、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、菠萝浓缩汁、橘子浓缩汁、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、酸水解大豆蛋白液、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、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、海藻酸丙二醇酯、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、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素E(d1- α -生育酚)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、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）、海藻糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、山梨糖醇、赤藓糖醇、焦糖色、辣椒油树脂、辣椒红、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用沙拉酱）、胭脂红、日落黄、姜黄素、栀子黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、食用香精中的一种或几种，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、调配、混合、加热杀菌、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半固态复合调味料。

根据添加原料不同分为以下几种：猪骨浓汤膏（半固态复合调味料）、石锅拌饭酱、炸鸡酱、蒜香酱油酱、麻辣酱、拌面酱、蒜蓉酱、香辣孜然酱、火鸡面酱、鲜骨汤膏（半固态复合调味料）、大骨白汤膏（半固态复合调味料）、金汤酸辣酱、香辣酱、葱油拌面酱、微辣酱、川香麻辣酱、甜辣调味酱、果子酱、蘑菇牛排酱、炸串酱、原味酱、牛肉酱、糖醋汁调味酱、黄焖鸡酱、火锅底料、炒年糕酱、火锅蘸料、干锅酱、龙虾调料酱、麻婆豆腐调味酱、风味芝麻酱、风味花生酱、咖喱酱、香菇酱、烤肉酱、海鲜酱、甜辣酱、意式披萨酱、排骨酱、番茄沙司调味酱、蒜蓉辣酱、照烧酱、烤面筋红油酱、烤冷面酱、一品红烧酱料半固态复合调味料、红烧酱汁调味酱、草菇红烧酱料调味酱、红烧王酱料半固态复合调味料、草菇老抽酱料（半固态复合调味料）、老抽王酱料半固态复合调味料、蚝油调味料半固态复合调味料、鲜味鸡汁调味料（半固态复合调味料）、红烧酱油酱料（半固态复合调味料）、沙拉酱、蚝油调味料（半固态复合调味料）、风味甜面酱、蜜汁叉烧酱、风味黄豆酱、烧烤酱、鸡蛋灌饼酱、煎饼果子酱、酱香饼酱、铁板鱿鱼酱、手抓饼酱、辣椒酱、意大利面酱、浓缩鸡汁调味料（半固态复合调味料）、炒鸡酱、鸡汤膏（半固态复合调味料）、麻辣烫底料、骨汤底料、麻辣香锅调味底料、油泼辣子（半固态复合调味料）、炸酱面酱、辣子鸡酱、黑胡椒酱、红烧调味料（半固态复合调味料）、黄焖酱汁（半固态复合调味料）、酸汤肥牛调味酱、双椒酱、彩椒酱、藤椒酱、红烧料半固态复合调味料、香辣火锅汤料、二八酱、西瓜酱豆、辣椒酱豆、桂花风味调味酱、柠檬风味辣酱、草莓风味调味酱、蓝莓风味调味酱、红油豆瓣酱、蜂蜜芥末酱、芝麻花生酱、香辣腊八豆酱、香菜拌面酱、鸡蛋酱、麻酱拌面酱、拌饭酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。

2.1.3 腌辣椒应符合SB/T 10439和GB 2714的规定。

2.1.4 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。

2.1.5 鲜辣椒应符合NY/T 655的规定。

2.1.6 猪骨原汤、鸡骨原汤、猪骨粉、猪肉膏、牛肉粉、鸡骨提取物、鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物应符合GB 31644的规定。

2.1.7 食用鸡油、猪油、牛骨油应符合GB 15196的规定。

2.1.8 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。

2.1.9 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。

2.1.10 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。

2.1.11 白砂糖、冰糖应符合GB 13104的规定。

- 2.1.12 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.13 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.14 人造黄油应符合LS/T 3217的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.16 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.17 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.19 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.20 大豆膳食纤维应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.21 鸡蛋、全蛋液、蛋黄液应符合GB 2749的规定。
- 2.1.22 芝麻酱应符合LS/T 3220和GB 19300的规定。
- 2.1.23 花生酱应符合LS/T 3311和GB 19300的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.27 蚝汁应符合SB/T 11191和GB 10133的规定。
- 2.1.28 香菇应符合GB/T 38581和GB 7096的规定。
- 2.1.29 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.30 黄灯笼辣椒酱应符合DB46/T 92的规定。
- 2.1.31 酸菜应符合DBS22/ 025的规定。
- 2.1.32 梅干菜应符合NY/T 960的规定。
- 2.1.33 莴笋应符合DB52/T 488.7的规定。
- 2.1.34 平菇应符合GB/T 23189和GB 7096的规定。
- 2.1.35 花生、葵瓜子仁、芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.36 黄豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.37 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.38 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.39 木薯淀粉、红薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.40 椰子粉应符合DB46/T 69的规定。
- 2.1.41 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.42 芥末应符合GB/T 32730的规定。
- 2.1.43 苹果、山楂、草莓、蓝莓、葡萄、提子、猕猴桃、酸梅、蜜桃应符合NY/T 844的规定。
- 2.1.44 橘子、橙子、柚子应符合NY/T 426的规定。

- 2.1.45 香蕉应符合GB/T 9827的规定。
- 2.1.46 柠檬应符合GB/T 29370的规定。
- 2.1.47 百香果应符合DB45/T 2100的规定。
- 2.1.48 芒果应符合NY/T 492的规定。
- 2.1.49 牛油果应符合DB15/T 637的规定。
- 2.1.50 菠萝应符合NY/T 450的规定。
- 2.1.51 香辛料粉【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】应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.52 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.53 米酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.54 黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。
- 2.1.55 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.56 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.57 浓缩番茄酱、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、菠萝浓缩汁、橘子浓缩汁、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。
- 2.1.58 酸水解大豆蛋白液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.59 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.60 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.61 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.62 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.63 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.64 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.65 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.66 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.67 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.68 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.69 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.70 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.71 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.72 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.73 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。

- 2.1.74 L-丙氨酸应符合GB 25543 的规定。
- 2.1.75 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.76 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.77 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.78 冰乙酸（冰醋酸）应符合GB 1886.10或GB 1886.85的规定。
- 2.1.79 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.80 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.81 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.82 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.83 维生素E(d1- α -生育酚)应符合GB 29942的规定。
- 2.1.84 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.85 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.86 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.87 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.88 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.89 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.90 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.91 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.92 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.93 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.94 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.95 甘草酸铵应符合GB 1886.242的规定。
- 2.1.96 甘草酸一钾应符合GB 1886.240的规定。
- 2.1.97 甘草酸三钾应符合GB 1886.241的规定。
- 2.1.98 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.99 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.100 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.101 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.102 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.103 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.104 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.105 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.106 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。

- 2.1.107 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.108 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.109 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.110 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.111 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.112 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.113 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.114 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.115 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.116 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.117 大豆拉丝蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.118 海鲜类提取物应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.119 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.120 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	半固态	
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
总酸(以乙酸计), g/100g	≤ 4.0	GB 12456
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
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
姜黄素 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.5 (其他) 0.2 (沙拉酱)	GB 5009.35
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.141
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) ^a , g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
亮蓝(以亮蓝计) ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤	10	GB 5009.277
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
酸价(以脂肪计)(KOH) ^c , mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^c , g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤	20	GB 5009.256
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
甲基汞 ^e (以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

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 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验；

e 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；

本标准中的水产调味品中不含鱼类调味品；

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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

即食产品、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	100	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
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 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
致泻大肠埃希氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^e , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30

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的产品检测；
 d 仅适用于添加牛肉制品的产品检验；
 e 仅适用于添加肉制品的产品检测。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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：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、黄豆酱、腌辣椒、豆瓣酱、鲜辣椒、猪骨原汤（猪骨提取物、水、食用盐、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、酵母抽提物、水解植物蛋白粉、麦芽糊精、食品用香精）、鸡骨原汤（鸡骨提取物、水、食用盐、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、酵母抽提物、麦芽糊精、食品用香精）、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、猪肉膏（猪肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛骨油、牛肉粉（牛肉、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）、鸡肉粉（鸡肉、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）、豆豉（大豆、豌豆、小麦粉、食用盐、饮用水）、虾米、食用鸡油、猪油、大豆拉丝蛋白、咖喱粉、牛肉、甜面酱、海鲜类提取物（水、鳀鱼干、鲭鱼干、虾、干海带、食用盐）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、人造黄油、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）、大豆膳食纤维、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、芝麻酱、花生酱、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐、蚝汁、香辛料粉【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，添加或不添加香菇、胡萝卜、黄灯笼辣椒酱、酸菜、梅干菜、莴笋、平菇、花生、葵瓜子仁、芝麻、黄豆、玉米、小麦粉、木薯淀粉、红薯淀粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、橘子、菠萝、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、山楂、猕猴桃、蜜桃、调味料酒、米酒、黄酒、食用酒精、蜂蜜、浓缩番茄酱、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、菠萝浓缩汁、橘子浓缩汁、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、酸水解大豆蛋白液、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、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、海藻酸丙二醇酯、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、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素E(d1- α -生育酚)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、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）、海藻糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、山梨糖醇、赤藓糖醇、焦糖色、辣椒油树脂、辣椒红、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用沙拉酱）、胭脂红、日落黄、姜黄素、栀子黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、食用香精中的一种或几种，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、调配、混合、加热杀菌、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》、《调味料产品生产许可证审查细则》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(d1- α -生育酚)作为抗氧化剂使用。

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