



410088S-2025

许昌晨曦食品科技有限公司企业标准

Q/XCCX 0004S-2025

# 复合调味汁

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

许昌晨曦食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌晨曦食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：许昌晨曦食品科技有限公司。

本标准主要起草人：黄裕源。

H N

Q B

# 复合调味汁

## 1 范围

本标准规定了复合调味汁的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、食醋、酱油、海鲜粉调味料、海鲜汁调味料、鱼露、鸡汁调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料中的两种或两种以上原料，添加或不添加香辛料（黑胡椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、芥末粉、桔茗粉、辣椒、迷迭香、大蒜粉、洋葱粉中的一种或几种）、味噌、味淋、饮用水、白砂糖、植物油（大豆油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、酿造酱、面豉、番茄酱、芝麻酱、花生酱、豆豉、豆瓣酱、甜面酱、辣豆瓣（郫县豆瓣）、蛋黄酱、腐乳、脱水大蒜、葱头、洋葱、姜、芥末、桂花、橘皮、新会陈皮、萝卜、芹菜、花生、芝麻、椰子粉、干酪（芝士）、蛋制品（鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全蛋液、蛋黄液中的一种或几种）、大豆、咸辣椒、蜂蜜、冰糖、赤砂糖、食用葡萄糖、大米、糯米、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、麦芽糊精、玉米淀粉、小麦淀粉、黄酒、白酒、食用酒精、蚝油、干贝、海带、火腿、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩桃子汁中的一种或几种）、果蔬汁（苹果汁、柠檬汁、桃汁、番茄汁、胡萝卜汁、梨汁、西瓜汁、椰汁、木瓜汁、橙汁、山楂汁中的一种或几种）、番薯、酱腌菜（黄瓜、辣椒、大蒜中的一种或几种）、咸梅、榨菜、食用菌（木耳、松茸、香菇、草菇、杏鲍菇中的一种或几种）、紫菜、海苔、鸡肉粉、腌腊肉制品（猪、牛、鸭、鸡中的一种或几种）、水解大豆蛋白粉、可食用淡水鱼粉、鲜（冻）畜、禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、酵母抽提物、大豆肽、大豆组织蛋白、大豆蛋白、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、藤椒调味油、大蒜调味油中的一种或几种）、肉汤（鸡肉汤、牛肉汤、猪肉汤、羊肉汤中的一种或几种）、骨汤（鸡骨汤、牛骨汤、猪骨汤、鸭骨汤、羊骨汤中的一种或几种）、鸡汤粉、调味料酒、沙姜、干辣椒、辣根粉、辣椒粉、咖喱粉、酱油粉、大蒜、番薯粉、小麦、小麦粉、虾调味粉、玫瑰露酒、番茄、酸角浓缩液、香菇粉、苹果醋、水果（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、梨中的一种或几种）、开心果、海藻糖、黄瓜酱、草莓酱、蓝莓酱、苹果泥、山楂泥、果蔬粉（山楂粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西兰花粉、白萝卜粉中的一种或几种）、调味食品配料精膏（牛肉精膏、猪肉精膏、鸡肉精膏）、山梨糖醇、麦芽糖醇、焦糖色（氨法、普通法、亚硫酸铵法）、谷氨酸钠（味精）、冰乙酸、乳酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、海藻酸钠、海藻酸钾、碳酸钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、磷酸、茶多酚、柠檬酸钠、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、辣椒红、赤藓红、萝卜红、β-胡萝卜素、红曲米、红曲红、姜黄、辣椒油树脂、单，双甘油脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠钙、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）、维生素E（抗

氧化剂)、栀子黄、日落黄、柠檬黄、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、果胶、维生素C(抗氧化剂)、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种,经混合、均质乳化(或不乳化)、热灌装(或冷灌装)、冷却(或不冷却)等工艺加工制成的即食或非即食复合调味汁。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.2 食醋应符合GB 2719的规定。

2.1.3 酱油应符合GB 2717的规定。

2.1.4 海鲜粉调味料、海鲜汁调味料、虾调味粉应符合GB 10133的规定。

2.1.5 鱼露应符合SB/T 10324的规定。

2.1.6 味噌、味淋、肉汤、骨汤、鸡汤粉、辣根粉、咖喱粉、酱油粉、黄瓜酱应符合GB 31644的规定。

2.1.7 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。

2.1.8 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.10 香辛料、芥末、脱水大蒜、葱头、洋葱、姜、干辣椒、辣椒粉、大蒜应符合GB/T 15691的规定。

2.1.11 饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.12 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.13 植物油应符合GB 2716的规定。

2.1.14 酿造酱、面豉、甜面酱、豆瓣酱应符合GB 2718的规定。

2.1.15 番茄酱应符合NY/T 956的规定。

2.1.16 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。

2.1.17 花生酱应符合NY/T 958的规定。

2.1.18 豆豉应符合GB/T 42464的规定。

2.1.19 辣豆瓣(郫县豆瓣)应符合GB/T 20560的规定。

2.1.20 蛋黄酱应符合SB/T 10754的规定。

2.1.21 腐乳应符合SB/T 10170的规定。

2.1.22 桂花、萝卜、芹菜、番薯、沙姜、番茄、水果应清洁卫生无污染、无霉变,并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.23 橘皮、新会陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.24 花生、芝麻、开心果应符合GB 19300的规定。DB46/T 69

2.1.25 椰子粉应符合DB46/T 69的规定。

2.1.26 干酪(芝士)应符合GB 5420的规定。

2.1.27 蛋制品(鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全蛋液、蛋黄液)应符合GB 2749的规定。

- 2.1.28 大豆、大米、糯米、小麦应符合GB 2715的规定。
- 2.1.29 咸辣椒、酱腌菜（黄瓜、辣椒、大蒜中的一种或几种）、榨菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.30 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.31 冰糖、赤砂糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。
- 2.1.33 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4的规定。
- 2.1.34 麦芽糖浆应符合GB/T 20883的规定。
- 2.1.35 葡萄糖浆应符合GB/T 20882.2的规定。
- 2.1.36 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。
- 2.1.37 玉米淀粉、小麦淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.38 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.39 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.40 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.41 鱼露应符合SB/T 1032的规定。
- 2.1.42 蚝油应符合SC/T 3601的规定。
- 2.1.43 干贝应符合SC/T 3270的规定。
- 2.1.44 海带、紫菜、海苔应符合GB19643 的规定。
- 2.1.45 火腿、腌腊肉制品应符合GB 2730的规定。
- 2.1.46 浓缩果汁、酸角浓缩液应符合GB17325的规定。
- 2.1.47 果蔬汁应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.48 咸梅应符合GB 14884的规定。
- 2.1.49 食用菌、香菇粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.50 鸡肉粉应符合GB 2726的规定。
- 2.1.51 水解大豆蛋白粉应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.52 可食用淡水鱼粉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.53 鲜（冻）畜、禽肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.54 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.55 大豆肽应符合GB/T 22492的规定。
- 2.1.56 大豆组织蛋白、大豆蛋白应符合GB 2712的规定。
- 2.1.57 食用动物油脂应符合GB 10146的规定。
- 2.1.58 香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、藤椒调味油、大蒜调味油中的一种或几种）应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.59 调味料酒

- 2.1.60 番薯粉应符合 NY/T 2984的规定。
- 2.1.61 小麦粉应符合 GB/T 1355的规定。
- 2.1.62 玫瑰露酒应符合 GB/T 27588的规定。
- 2.1.63 苹果醋应符合 GB/T 30884的规定。
- 2.1.64 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.65 草莓酱、蓝莓酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.66 苹果泥、山楂泥应符合QB/T 5915的规定。
- 2.1.67 果蔬粉应符合应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.68 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.69 麦芽糖醇应符合GB 28307 的规定。
- 2.1.70 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.71 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.72 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.73 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。
- 2.1.74 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.75 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.76 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 1886.370的规定。
- 2.1.77 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.78 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.79 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.80 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.81 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.82 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.83 海藻酸钾应符合 GB29988 的规定。
- 2.1.84 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.85 甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.86 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.87 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.88 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.89 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.90 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.91 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.92 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.93 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.94 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.95 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.96 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.97 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.98 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.99 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.100 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.101 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.102 纽甜应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.103 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.104 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.105 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.106 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.107 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.108 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.109  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.110 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.111 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.112 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.113 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.114 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.115 乙二胺四乙酸二钠钙应符合 GB 1886.314 的规定。
- 2.1.116 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.117 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.118 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.119 维生素E应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.120 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.121 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.122 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.123 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.124 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.125 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.126 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.127 维生素C应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.128 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.129 调味食品配料精膏应符合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
组织形态	液态，允许有颗粒，允许有油层	取样品置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有原料物质沉淀	

## 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	≤ 25	GB 5009.44
铅 <sup>a</sup> （以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
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	
双乙酸钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 10	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 20	GB 5009.256
茶多酚 <sup>a</sup> （以儿茶素计），g/kg	≤ 0.1	SN/T 3848
纽甜 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
阿斯巴甜 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
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

乙二胺四乙酸二钠钙 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
3-氯-1,2丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
<p>注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>注2: a指标仅适于使用该添加剂的产品; b指标仅限于添加山楂、苹果、山楂汁、苹果汁的产品;</p> <p>c仅适用于添加水解大豆蛋白粉的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽的着色剂)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>			

## 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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

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 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限即食产品)、大肠菌群(仅限即食产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、食醋、酱油、海鲜粉调味料、海鲜汁调味料、鱼露、鸡汁调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料中的两种或两种以上原料，添加或不添加香辛料（黑胡椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、芥末粉、桔茗粉、辣椒、迷迭香、大蒜粉、洋葱粉中的一种或几种）、味噌、味淋、饮用水、白砂糖、植物油（大豆油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、酿造酱、面豉、番茄酱、芝麻酱、花生酱、豆豉、豆瓣酱、甜面酱、辣豆瓣（郫县豆瓣）、蛋黄酱、腐乳、脱水大蒜、葱头、洋葱、姜、芥末、桂花、橘皮、新会陈皮、萝卜、芹菜、花生、芝麻、椰子粉、干酪（芝士）、蛋制品（鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全蛋液、蛋黄液中的一种或几种）、大豆、咸辣椒、蜂蜜、冰糖、赤砂糖、食用葡萄糖、大米、糯米、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、麦芽糊精、玉米淀粉、小麦淀粉、黄酒、白酒、食用酒精、蚝油、干贝、海带、火腿、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩桃子汁中的一种或几种）、果蔬汁（苹果汁、柠檬汁、桃汁、番茄汁、胡萝卜汁、梨汁、西瓜汁、椰汁、木瓜汁、橙汁、山楂汁中的一种或几种）、番薯、酱腌菜（黄瓜、辣椒、大蒜中的一种或几种）、咸梅、榨菜、食用菌（木耳、松茸、香菇、草菇、杏鲍菇中的一种或几种）、紫菜、海苔、鸡肉粉、腌腊肉制品（猪、牛、鸭、鸡中的一种或几种）、水解大豆蛋白粉、可食用淡水鱼粉、鲜（冻）畜、禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、酵母抽提物、大豆肽、大豆组织蛋白、大豆蛋白、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、藤椒调味油、大蒜调味油中的一种或几种）、肉汤（鸡肉汤、牛肉汤、猪肉汤、羊肉汤中的一种或几种）、骨汤（鸡骨汤、牛骨汤、猪骨汤、鸭骨汤、羊骨汤中的一种或几种）、鸡汤粉、调味料酒、沙姜、干辣椒、辣根粉、辣椒粉、咖喱粉、酱油粉、大蒜、番薯粉、小麦、小麦粉、虾调味料、玫瑰露酒、番茄、酸角浓缩液、香菇粉、苹果醋、水果（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、梨中的一种或几种）、开心果、海藻糖、黄瓜酱、草莓酱、蓝莓酱、苹果泥、山楂泥、果蔬粉（山楂粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西兰花粉、白萝卜粉中的一种或几种）、调味食品配料精膏（牛肉精膏、猪肉精膏、鸡肉精膏）、山梨糖醇、麦芽糖醇、焦糖色（氨法、普通法、亚硫酸铵法）、谷氨酸钠（味精）、冰乙酸、乳酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、海藻酸钠、海藻酸钾、碳酸钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、磷酸、茶多酚、柠檬酸钠、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、辣椒红、赤藓红、萝卜红、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲米、红曲红、姜黄、辣椒油树脂、单，双甘油脂肪酸酯、

乙二胺四乙酸二钠钙、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）、维生素E（抗氧化剂）、栀子黄、日落黄、柠檬黄、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、果胶、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经混合、均质乳化（或不乳化）、热灌装（或冷灌装）、冷却（或不冷却）等工艺加工制成的即食或非即食复合调味汁。

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》的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。

许昌晨曦食品科技有限公司

Q B