



411500S-2025



洛阳饕真元食品有限公司企业标准

Q/LTZY 0003S-2025

液态复合调味料

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

洛阳饕真元食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳饕真元食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘长卫、陈志军、宋松伟。

本标准替代Q/LTZY 0003S-2018。

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、鲜（冻）畜、禽骨产品（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨的一种或多种）、鲜（冻）畜、禽肉产品（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）（经熬煮、取汁）、蒸鱼豉油、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、稻米油、椰子油、橄榄油的一种或多种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、食用菌[香菇、松茸、草菇、平菇、杏鲍菇、牛肝菌、真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）、茶树菇、鸡腿菇、双孢蘑菇中的一种或几种]、菇精调味料、食用盐、骨素、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、黄酒、调味料酒、白酒、米酒、食用酒精、葡萄酒、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、海藻糖、罗汉果浓缩汁、蚝油、葱、姜、蒜、蒜粉、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、土豆、南瓜、香辛料或粉[花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、辣椒（整的或粉状）、孜然、月桂叶、桂皮、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、草果、小茴香、砂仁、芝麻、丁香、山奈、甘草、高良姜、香茅、青果、藿香、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、调料九里香、青花椒、红花椒中的一种或几种]、白芷、青花菜、辣椒（整的或粉状）、盐渍辣椒、芝麻、花生、大豆、豌豆、小米、玉米粉、小麦粉、麦芽糊精、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉中的一种或多种）、鱼粉、干贝、虾米、火腿、海带、干紫菜、玉米发酵酱、玉米酱粉、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、番茄酱、酱腌菜（酸白菜、酸豆角、酸胡萝卜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜的一种或多种）、酱腌菜（辣椒）、豆豉、发酵黄豆、腐乳、辣椒酱、海鲜酱、黄豆酱、酿造酱（甜面酱、黄酱）、辣椒油、花椒油、藤椒油、大蒜油、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、海鲜汁调味料、鲜味宝调味料、鲜辣汁调味料、麻辣汁调味料、话梅粉、麦芽糖浆、蜂蜜、果味饮料浓浆（青苹果味浓浆、柠檬味浓浆、山楂味浓浆中的一种或几种）、冰糖中的一种或几种原料，加入或不加入 d-木糖、虾皮、蛋与蛋制品（咸蛋黄、蛋黄粉）、南瓜粉、鱼露、酵母抽提物、木糖醇、麦芽糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、羟丙基淀粉、谷氨酸钠、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、甘草酸一钾及三钾、赤藓糖醇、琥珀酸二钠、水解植物（大豆）蛋白、聚二甲基硅氧烷乳液（加工助剂）、氯化镁、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、蔗糖脂肪酸酯、乳酸链球菌素、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸钠、乳酸、辣椒红、柠檬黄、日落黄、赤藓红、萝卜红、高粱红、甜菜红、栀子蓝、红

曲米、甘油、罗汉果甜苷、琼脂、磷脂、生姜油树脂、花椒提取物、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、焦糖色、红曲红、栀子黄、姜黄素、黄原胶、瓜尔胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、复配甜味剂（甜蜜素、纽甜、葡萄糖）、甘氨酸(氨基酸)（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、 β -胡萝卜素、羟丙基二淀粉磷酸酯中的多种，经配料、加热或不加热、熬煮或不熬煮、混合、杀菌或不杀菌、灌装等工艺而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜、禽骨产品、鲜（冻）畜、禽肉产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 酿造食醋应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 黄酒、米酒、葡萄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.16 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.19 罗汉果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 葱、姜、蒜、蒜粉、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、土豆、青花菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.22香辛料或粉、辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.24盐渍辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.25芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26大豆、豌豆、小米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.29速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.30鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.31鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.32食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.33鱼粉、干贝、虾米、虾皮应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.34火腿应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.35海带、干紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.36玉米发酵酱、玉米酱粉、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、辣椒酱、海鲜酱、海鲜汁调味料、鲜味宝调味料、鲜辣汁调味料、麻辣汁调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.38花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.39黄豆酱、酿造酱（甜面酱、黄酱）、郫县豆瓣应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.40番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.41酱腌菜、酱腌菜（辣椒）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.42豆豉、发酵黄豆、腐乳应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.43辣椒油、花椒油、藤椒油、大蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.44话梅粉、南瓜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.45玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.46小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.47麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.49果味饮料浓浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.50冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.51d-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.52蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.53牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

- 2.1.54排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.55海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.56鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.57酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.58木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.59麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.605'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.615'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.62羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.63谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.64甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.65罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.66甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.67甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.68赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.69琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.70水解植物（大豆）蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.71聚二甲基硅氧烷乳液（加工助剂）应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.72氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.73山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.74苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.75脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.76双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.77乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.78D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.79DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.80冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.81乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.82三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.83蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.84乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.85食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.86柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.87柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.88乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.89乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.90辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.91柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.92日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.93赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.94萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.95高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.96甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.97栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.98红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.99甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.100罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.101琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.102磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.103生姜油树脂、花椒提取物、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.104焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.105红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.106栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.107姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.108黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.109瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.110乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.111乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.112复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.113甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.114L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.115辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.116双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.117单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.118羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.119 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.120 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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	液体	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置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	
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	20	GB 5009.44
酒精度°, %vol		0.5-15	GB 5009.225
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计)	≤	0.35	SN/T 3854
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
纽甜 ^a , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
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
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
展青霉素 ^b , μ g/kg	≤	20	GB 5009.185
3-氯-1, 2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该添加剂的产品；
 b 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品检验；
 c 仅适用于添加酸水解大豆蛋白液（粉）的产品检验；
 e 仅适用于以食用酒精、米酒、黄酒为主料产品；
 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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 ^a 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	100	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

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、大肠菌群（即食产品）、菌落总数（即食产品）。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、鲜（冻）畜、禽骨产品（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨的一种或多种）、鲜（冻）畜、禽肉产品（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）（经熬煮、取汁）、蒸鱼豉油、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、稻米油、椰子油、橄榄油的一种或多种）或食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、食用菌[香菇、松茸、草菇、平菇、杏鲍菇、牛肝菌、真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）、茶树菇、鸡腿菇、双孢蘑菇中的一种或几种]、菇精调味料、食用盐、骨素、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、黄酒、调味料酒、白酒、米酒、食用酒精、葡萄酒、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、海藻糖、罗汉果浓缩汁、蚝油、葱、姜、蒜、蒜粉、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、土豆、南瓜、香辛料或粉[花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、辣椒（整的或粉状）、孜然、月桂叶、桂皮、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、草果、小茴香、砂仁、芝麻、丁香、山奈、甘草、高良姜、香菜兰、青果、藿香、荜拔、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、调料九里香、青花椒、红花椒中的一种或几种]、白芷、青花菜、辣椒（整的或粉状）、盐渍辣椒、芝麻、花生、大豆、豌豆、小米、玉米粉、小麦粉、麦芽糊精、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉中的一种或多种）、鱼粉、干贝、虾米、火腿、海带、干紫菜、玉米发酵酱、玉米酱粉、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、番茄酱、酱腌菜（酸白菜、酸豆角、酸胡萝卜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜的一种或多种）、酱腌菜（辣椒）、豆豉、发酵黄豆、腐乳、辣椒酱、海鲜酱、黄豆酱、酿造酱（甜面酱、黄酱）、辣椒油、花椒油、藤椒油、大蒜油、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、海鲜汁调味料、鲜味宝调味料、鲜辣汁调味料、麻辣汁调味料、话梅粉、麦芽糖浆、蜂蜜、果味饮料浓浆（青苹果味浓浆、柠檬味浓浆、山楂味浓浆中的一种或几种）、冰糖中的一种或几种原料，加入或不加入D-木糖、虾皮、蛋与蛋制品（咸蛋黄、蛋黄粉）、南瓜粉、鱼露、酵母抽提物、木糖醇、麦芽糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、羟丙基淀粉、谷氨酸钠、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、甘草酸一钾及三钾、赤藓糖醇、琥珀酸二钠、水解植物（大豆）蛋白、聚二甲基硅氧烷乳液（加工助剂）、氯化镁、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、蔗糖脂肪酸酯、乳酸链球菌素、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸钠、乳酸、辣椒红、柠檬黄、日落黄、赤藓红、萝卜红、高粱红、甜菜红、栀子蓝、红曲米、甘油、罗汉果甜苷、琼脂、磷脂、生姜油树脂、花椒提取物、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、焦糖色、红曲红、栀子黄、姜黄素、黄原胶、瓜尔胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、复配甜味剂（甜蜜素、纽甜、葡萄糖）、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单、双甘油脂肪酸酯、

羧甲基纤维素钠、 β -胡萝卜素、羟丙基二淀粉磷酸酯中的多种，经配料、加热或不加热、熬煮或不熬煮、混合、杀菌或不杀菌、灌装等工艺而成的包含两种或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。

洛阳饕真元食品有限公司

H N

Q B