



411403S-2025



河南兴盛调味品有限公司企业标准

Q/HXST 0002S-2025

半固态复合调味料

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

河南兴盛调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南兴盛调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵朋飞。

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、番茄酱、腌辣椒、辣椒酱、奇亚籽、亚麻籽、酸菜、酸豆角、酸萝卜、酸黄瓜、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用葡萄糖、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、稻米油、棕榈油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）、动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油、鸭油中的一种或几种）、畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经预处理）、（苹果、水蜜桃、玫瑰瓜、西瓜、黄桃、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、枸杞、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、青桔、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、酸梅、白兰、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗、紫甘薯、胡萝卜中的一种或几种）的果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、骨素、乳糖、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、奶粉、牛肉、大豆蛋白粉、鸡蛋粉、鸡蛋液、咸鸭蛋粉、食用盐、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种为原料]、香葱、洋葱、葱、食用菌或粉（牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇中的一种或几种）、米酒、黄酒、食用酒精、蜂蜜、花生酱、芝麻酱、花生、芝麻、韭菜花、起酥油、咖喱粉、水解植物（大豆）蛋白、酸水解大豆蛋白调味液、鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁、蚝汁、调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油中的一种或几种）、鸡粉调味料、鸡汁调味料、黄豆、黑豆、大米、小米、小麦粉、椰子粉、腐乳、芥末、炼乳、乳粉、海藻糖中的几种为主要原料，添加罗晃子酱、复合调味料、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、可得然胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、纽甜、赤藓糖醇、山梨糖醇、微晶纤维素、乙酰磺胺酸钾、红曲红、红曲米、焦糖色、胭脂虫红、胭脂树橙、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、萝卜红、姜黄、姜黄素、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸭肉提取物、羊肉提取物、猪肉提取物、鱼肉提取物、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种）、食用香精中的几种，经调配、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半固态复合调味料。

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 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.4 腌辣椒、酸菜、酸豆角、酸萝卜、酸黄瓜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.6 奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.7 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 27180 的规定。
- 2.1.9 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.17 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.18 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.19 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.20 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.21 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.22 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.26 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.27 鸡蛋粉、鸡蛋液、咸鸭蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.29 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.30罗晃子酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31香葱、洋葱、葱、水果、韭菜花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.32食用菌或粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.34黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.35食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.36蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.37花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.38芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.39花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.40起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.41咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.42水解植物（大豆）蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.43酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.44鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.45蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.46调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.47鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.48鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.49黄豆、黑豆、大米、小米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.50小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.51椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.52腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.53芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.54炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.55乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.56海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.57酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.58羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.59乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.60磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.61海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.62黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.63刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.64卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.65瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.66可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.67纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.68赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.69萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.70姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.71姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.72聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60)应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.73葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.74单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.75蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.76羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.77醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.78谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.795'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.80焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.81乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.82冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.83柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.84柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.85DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.86D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.87脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.88山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.89苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.90双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.91乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.92乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.93甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.94三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.95天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2. 1. 96山梨糖醇应符合 GB 1886. 187 的规定。
- 2. 1. 97微晶纤维素应符合 GB 1886. 103 的规定。
- 2. 1. 98乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2. 1. 99红曲红应符合 GB 1886. 181 的规定。
- 2. 1. 100胭脂虫红应符合 GB 1886. 315 的规定。
- 2. 1. 101胭脂树橙应符合 GB 1886. 316 的规定。
- 2. 1. 102赤藓红应符合 GB 17512. 1 的规定。
- 2. 1. 103诱惑红应符合 GB 1886. 222 的规定。
- 2. 1. 104胭脂红应符合 GB 1886. 220 的规定。
- 2. 1. 105日落黄应符合 GB 6227. 1 的规定。
- 2. 1. 106柠檬黄应符合 GB 4481. 1 的规定。
- 2. 1. 107 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2. 1. 108亮蓝应符合 GB 1886. 217 的规定。
- 2. 1. 109栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2. 1. 110柑橘黄应符合 GB 1886. 346 的规定。
- 2. 1. 111辣椒红应符合 GB 1886. 34 的规定。
- 2. 1. 112红曲米应符合 GB 1886. 19 的规定。
- 2. 1. 113焦糖色应符合 GB 1886. 64 的规定。
- 2. 1. 114环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886. 37 的规定。
- 2. 1. 115琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2. 1. 116辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2. 1. 117食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2. 1. 118鸡肉提取物、牛肉提取物、鸭肉提取物、羊肉提取物、猪肉提取物、鱼肉提取物、食用香精应符合 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
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
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤30	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 ^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	GB 5009.277
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
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤2.0	GB 5009.83
胭脂红 ^a ，g/kg	≤0.5	GB 5009.35
胭脂虫红（以胭脂红酸计） ^a ，g/kg	≤0.05	GB 5009.288
胭脂树橙 ^a ，g/kg	≤0.1	GB 5009.287
赤藓红 ^a ，g/kg	≤0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤2.0	GB 5009.263
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
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤0.25	GB 5009.298
纽甜 ^a ，g/kg	≤0.07	GB 5009.247
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤0.35	SN/T 3854
亮蓝 ^a ，g/kg	≤0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
栀子黄 ^a ，g/kg	≤0.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a ，g/kg	≤0.1	SN/T 4890
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^b ，g/100g	≤0.25	GB 5009.227
3-氯-1，2-丙二醇 ^c ，mg/kg	≤0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^d ，μg/kg	≤20	GB 5009.185
a 仅适用于使用该食品添加剂产品的检验；		

b 仅适用于脂肪含量大于 10%的含油型产品，且未使用发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如番茄酱、酿造食醋、酸度调节剂等）；

c 仅适用于使用酸水解大豆蛋白液的产品检验；

d 仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品检验；

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。

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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/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
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

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

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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）、酸价[仅适用有此项目要求的产品]、过氧化值[仅适用有此项目要求的产品]。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、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、辣椒酱、奇亚籽、亚麻籽、酸菜、酸豆角、酸萝卜、酸黄瓜、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用葡萄糖、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、稻米油、棕榈油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）、动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油、鸭油中的一种或几种）、畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经预处理）、（苹果、水蜜桃、玫瑰瓜、西瓜、黄桃、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、枸杞、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、青桔、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、酸梅、白兰、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗、紫甘薯、胡萝卜中的一种或几种）的果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、骨素、乳糖、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、奶粉、牛肉、大豆蛋白粉、鸡蛋粉、鸡蛋液、咸鸭蛋粉、食用盐、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荳蔻、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种为原料]、香葱、洋葱、葱、食用菌或粉（牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇中的一种或几种）、米酒、黄酒、食用酒精、蜂蜜、花生酱、芝麻酱、花生、芝麻、韭菜花、起酥油、咖喱粉、水解植物（大豆）蛋白、酸水解大豆蛋白调味液、鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁、蚝汁、调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油中的一种或几种）、鸡粉调味料、鸡汁调味料、黄豆、黑豆、大米、小米、小麦粉、椰子粉、腐乳、芥末、炼乳、乳粉、海藻糖中的几种为主要原料，添加罗晃子酱、复合调味料、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、可得然胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、纽甜、赤藓糖醇、山梨糖醇、微晶纤维素、乙酰磺胺酸钾、红曲红、红曲米、焦糖色、胭脂虫红、胭脂树橙、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、萝卜红、姜黄、姜黄素、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸭肉提取物、羊肉提取物、猪肉提取物、鱼肉提取物、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种）、食用香精中的几种，经调配、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》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。

河南兴盛调味品有限公司

H N
Q B