



412728S-2025



河南龙一食品科技有限公司企业标准

Q/HLS 0003S-2025

# 液态复合调味料

2025-09-15 发布

2025-09-15 实施

河南龙一食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南龙一食品科技有限公司提出并起草。

本标准由河南龙一食品科技有限公司和驻马店市产品质量检验检测中心共同起草。

本标准起草人：高稳、苏勃、聂科军、梁媛飞、吴鹏、朱春光。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HLS 0003S-2022。

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、酱油、食用盐、味精、白砂糖、冰糖、蜂蜜、蚝油、辣椒油、蒸鱼豉油、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、骨素、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹌鹑肉、驴肉中的一种或多种）、鲜（冻）畜、禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、驴骨、鸡骨、鸭骨的一种或多种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻香油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油的一种或多种）、酿造酱油、酿造食醋、黄酒、调味料酒、白酒、米酒、小米、浓缩柠檬汁、浓浆橙汁饮料、柠檬汁、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、番茄酱、番茄调味酱、番茄酱罐头、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、酸白菜、酸豆角、酸/泡萝卜、酸笋、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、榨菜、韭花酱、芽菜、酸胡萝卜、泡酸菜、鱼酸菜、泡青椒、圆形榨菜、泡野山椒、泡二荆条中的一种或几种）、蛋与蛋制品（咸蛋黄、蛋黄粉、鸡蛋黄、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、海鲜酱、番茄沙司、鲜露、辣鲜露、麻辣鲜露、酿造酱（甜面酱、干黄酱、面豉酱、黄豆酱中的一种或几种）、蛋黄酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱、调味油（花椒油、藤椒油、大蒜油中的一种或几种）、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、话梅粉（固体饮料）、麦芽糖浆、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）中的两种或两种以上为主要原料，添加或不添加辣椒（整的或粉状）、蔬菜（葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、菠菜、萝卜、番茄、南瓜、胡萝卜、香菜中的一种或几种）、香辛料或粉（花椒、青花椒、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂叶、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、豆蔻、香茅兰、肉豆蔻、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄粉中的一种或多种）、陈皮、白芷、山楂、食用菌【香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌、鹿茸菇、黑木耳、银耳、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、灵芝、蛹虫草、松露、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、块菌中的一种或几种】、芝麻、花生、豌豆、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉、固体饮料（南瓜粉、椰子香粉）、固态复合调味料（海鲜汁调味料、鲜味宝调味料、麻辣汁调味料、味淋调味料、风味型酵母抽提物、安琪酵母抽提物、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母调味料、菇精调味料中的一种或几种）、酵母抽提物、虾皮、贻贝汁、鱼露、虾油、蚝汁、鲍鱼汁、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼

酱、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、红薯淀粉中的一种或多种）、小麦粉、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、复合调味料（外购）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、维生素 E、木糖醇、麦芽糖醇、食用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、生姜提取物中的一种或几种）、谷氨酸钠、红曲米、焦糖色、辣椒红、栀子黄、姜黄、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲红、赤藓红、姜黄素、三氯蔗糖、d-木糖、复配甜味剂（甜蜜素、纽甜、葡萄糖）、复配水分保持着色剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、食用玉米淀粉、食用盐）、复配消泡剂（单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、磷脂、聚二甲基硅氧烷及其乳液）、复配着色剂（甘油、日落黄、水）、维生素 C、5'-肌苷酸二钠、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、甘草酸一钾、辣椒油树脂（增味剂）、食品用香精（含丙二醇）、食品用香精中的一种或多种，经选料或不选料、预处理、调配、熬煮或不熬煮、过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据原辅料及生产工艺不同可分为：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 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.8 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.9 蒸鱼豉油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

- 2.1.13 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.14 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.15 鲜（冻）畜、禽肉、鲜（冻）畜、禽骨应卫生、无变质、无异味，并应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.18 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.24 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.25 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.26 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.27 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.28 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.29 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.30 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.31 蔬菜应清洁、卫生，无污染、无病虫害、无腐烂。
- 2.1.32 香辛料或粉、芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 陈皮、白芷、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.34 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 芝麻、花生、豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.37 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.38 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.39 酵母调味料应符合 QB/T 5951 的规定。
- 2.1.40 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.42 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.43 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.44 贻贝汁、虾油、蚝汁、鲍鱼汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.45 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.46 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.47 辣椒酱、黄灯笼酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.48 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 或 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.49 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.50 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.51 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.52 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.53 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.54 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.55 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.56 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.57 固态复合调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.58 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.59 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.60 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.61 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.62 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.63 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.64 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.65 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.66 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.67 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.68 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.69 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.70 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.71 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.72 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.73 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.74 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.75 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.76 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.77 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.78 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.79 食品用香精（含丙二醇）、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.80 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.81 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.82 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.83 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.84 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.85  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.86 浓缩柠檬汁、浓浆橙汁饮料、柠檬汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.87 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.88 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.89 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.90 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.91 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.92 酱腌菜应符合 SB/T 10439、GB 2714 的规定。
- 2.1.93 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.94 海鲜酱应符合 GB 31644 或 GB 10133 的规定。
- 2.1.95 花椒油、藤椒油、大蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.96 话梅粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.97 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.98 果味饮料浓浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.99 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.100 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.101 南瓜粉（固体饮料）、椰子香粉应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.102 蛋黄酱、豆瓣酱、红油豆瓣酱、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、海鲜汁调味料、鲜味宝调味料、麻辣汁调味料、味淋调味料、风味型酵母抽提物、安琪酵母抽提物、复合调味料、鲜露、番茄沙司、辣鲜露、麻辣鲜露应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.103 鱼露应符合 SB/T 10324 或 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.104 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.105 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.106 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.107 d-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.108 复配甜味剂、复配水分保持着色剂、复配消泡剂、复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.109 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.110 5’-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.111 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.112 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.113 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.114 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.115 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.116 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.117 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.118 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.119 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.120 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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，允许有少量原料物质沉淀      | 取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒 搅拌铺平后，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   | 具有该产品应有的色泽          |                                                                 |
| 滋味、气味 | 具有每种产品固有的滋味、气味，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                                                                                                                                       | ≤ 18.0  | GB 5009.44             |
| 无机砷（以As计），mg/kg                                                                                                                                            | ≤ 0.1   | GB 5009.11             |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                                                                                                                                           | ≤ 0.9   | GB 5009.12             |
| <sup>a</sup> 姜黄素，g/kg                                                                                                                                      | ≤ 0.1   | SN/T 4890              |
| <sup>a</sup> 栀子黄，g/kg                                                                                                                                      | ≤ 1.5   | GB 5009.149            |
| <sup>a</sup> β-胡萝卜素，g/kg                                                                                                                                   | ≤ 1.0   | GB 5009.83             |
| <sup>a</sup> 赤藓红（以赤藓红计），g/kg                                                                                                                               | ≤ 0.05  | GB 5009.35             |
| <sup>a</sup> 日落黄（以日落黄计），g/kg                                                                                                                               | ≤ 0.2   | SN/T 1743 或 GB 5009.35 |
| <sup>a</sup> 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg                                                                                                                               | ≤ 0.15  | GB 5009.35             |
| <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> 纽甜，g/kg                                                                                                                                       | ≤ 0.07  | GB 5009.247            |
| <sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg                                                                                                                              | ≤ 1.0   | GB 5009.28             |
| <sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg                                                                                                                              | ≤ 1.0   | GB 5009.28             |
| <sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠，g/kg                                                                                                                                 | ≤ 0.075 | GB 5009.278            |
| <sup>a</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg                                                                                                                            | ≤ 0.5   | GB 5009.121            |
| <sup>a</sup> 三氯蔗糖，g/kg                                                                                                                                     | ≤ 0.25  | GB 5009.298            |
| <sup>a</sup> 磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg                                                                                                   | ≤ 20    | GB 5009.256            |
| <sup>b</sup> 3-氯-1,2-丙二醇，g/kg                                                                                                                              | ≤ 0.4   | GB 5009.191            |
| <p>注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，</p> <p>a 仅适用于添加该种添加剂的产品，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；</p> <p>b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。</p> |         |                        |

2.4 微生物限量

即食类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/g                   | 5 | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789. 2           |
| 大肠菌群，MPN/g                   | 5 | 2 | 0. 3            | 1. 5            | GB 4789. 3 (MPN 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 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目包括：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、酱油、食用盐、味精、白砂糖、冰糖、蜂蜜、蚝油、辣椒油、蒸鱼豉油、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、骨素、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹌鹑肉、驴肉中的一种或多种）、鲜（冻）畜、禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、驴骨、鸡骨、鸭骨的一种或多种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻香油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油的一种或多种）、酿造酱油、酿造食醋、黄酒、调味料酒、白酒、米酒、小米、浓缩柠檬汁、浓浆橙汁饮料、柠檬汁、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、番茄酱、番茄调味酱、番茄酱罐头、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、酸白菜、酸豆角、酸/泡萝卜、酸笋、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、榨菜、韭花酱、芽菜、酸胡萝卜、泡酸菜、鱼酸菜、泡青椒、圆形榨菜、泡野山椒、泡二荆条中的一种或几种）、蛋与蛋制品（咸蛋黄、蛋黄粉、鸡蛋黄、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、海鲜酱、番茄沙司、鲜露、辣鲜露、麻辣鲜露、酿造酱（甜面酱、干黄酱、面豉酱、黄豆酱中的一种或几种）、蛋黄酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱、调味油（花椒油、藤椒油、大蒜油中的一种或几种）、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、话梅粉（固体饮料）、麦芽糖浆、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）中的两种或两种以上为主要原料，添加或不添加辣椒（整的或粉状）、蔬菜（葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、菠菜、萝卜、番茄、南瓜、胡萝卜、香菜中的一种或几种）、香辛料或粉（花椒、青花椒、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂叶、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、豆蔻、香茅兰、肉豆蔻、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄粉中的一种或多种）、陈皮、白芷、山楂、食用菌【香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌、鹿茸菇、黑木耳、银耳、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、灵芝、蛹虫草、松露、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、块菌中的一种或几种】、芝麻、花生、豌豆、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉、固体饮料（南瓜粉、椰子香粉）、固态复合调味料（海鲜汁调味料、鲜味宝调味料、麻辣汁调味料、味淋调味料、风味型酵母抽提物、安琪酵母抽提物、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母调味料、菇精调味料中的一种或几种）、酵母抽提物、虾皮、贻贝汁、鱼露、虾油、蚝汁、鲍鱼汁、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼酱、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、红薯淀粉中的一种或多种）、小麦粉、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、复合调味料（外购）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、维生

素 E、木糖醇、麦芽糖醇、食用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、生姜提取物中的一种或几种）、谷氨酸钠、红曲米、焦糖色、辣椒红、栀子黄、姜黄、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲红、赤藓红、姜黄素、三氯蔗糖、d-木糖、复配甜味剂（甜蜜素、纽甜、葡萄糖）、复配水分保持着色剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、食用玉米淀粉、食用盐）、复配消泡剂（单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、磷脂、聚二甲基硅氧烷及其乳液）、复配着色剂（甘油、日落黄、水）、维生素 C、5'-肌苷酸二钠、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、甘草酸一钾、辣椒油树脂（增味剂）、食品用香精（含丙二醇）、食品用香精中的一种或多种，经选料或不选料、预处理、调配、熬煮或不熬煮、过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南龙一食品科技有限公司