



411307S-2026



洛阳市好芝道食品有限公司企业标准

Q/LHZD 0005S-2026

半固态复合调味料

2026-05-20 发布

2026-05-20 实施

洛阳市好芝道食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市好芝道食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕治宇。

本标准自实施之日起代替 Q/LHZD 0005S-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。

本标准适用于以食用植物油(大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、牡丹籽油、亚麻籽油中的一种或几种)、生活饮用水、大豆、蚕豆、花生(仁)、孜然(粉)、香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种】、地黄、麦冬、天冬、化橘红、当归、山柰、西红花、草果、姜黄、荜茇、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、蜂蜜、食用菌(双孢菇、香菇、蘑菇、金针菇、杏鲍菇、平菇、草菇、小口蘑、双孢蘑菇、口蘑、鸡枞、黑木耳、银耳、松茸、羊肚菌、牛肝菌、竹荪、松露、鸡油菌、蜜环菌、蟹味菇、秀珍菇、榆黄蘑、白玉菇、鸡腿菇、茶树菇、巴西菇、红托竹荪、白蘑菇、猴头菇、花脸香蘑、白腿红菇、榆黄蘑、榛蘑、青头菌、多汁乳菇中的一种或几种)、豆瓣、黄豆、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、豆豉、花生酱、芝麻酱、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、韭花酱、番茄酱、泡椒、泡姜、芽菜、竹笋、红油豆瓣酱、红油辣椒面、鲜(冻)畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、驴肉、鸭肉、鹅肉、鹌鹑肉、鸽肉、火鸡肉中的一种或几种)或其副产品(头、翅、脖、爪、腿、蹄、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、软骨中一种或几种)、牛肉膏调味料(牛肉、牛骨、食用盐、食用葡萄糖、香辛料、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、食用香料、呈味核苷酸二钠)、食用猪油、食用鸡油、食用牛油、复合果汁饮料(水、白砂糖、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、柠檬酸、维生素C、果胶、黄原胶、β-胡萝卜素、亮蓝、食用香精)、腐乳调味粉(腐乳、麦芽糊精、食用盐)、食用淀粉(马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉中的一种或几种)、麻椒油、辣椒油、食用盐、绵白糖、白砂糖、鸡精调味料、味精、酿造酱油、生抽、食醋、蚝油、鲜味蚝油风味复合调味料(水、蚝汁、酿造酱油、白砂糖、食用盐、乙酰化二淀粉磷酸酯)中的几种为原料,添加酵母抽提物、食品添加剂【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、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、焦糖色、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、柠檬酸、乙基麦芽酚、麦芽酚、辣椒红、红曲红、 β -胡萝卜素、麦芽糖醇、山梨糖醇、三氯蔗糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、食品用香精】、食品用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、孜然油、食品用香精（含辣椒油树脂）、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、甘草酊、白芷酊、肉豆蔻油、香叶油、当归根油、黄芥末提取物中的一种或几种）中的几种,经预处理、配料、熬制或炒制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据所用原料不同,产品可分为:五香芝麻酱、香辣芝麻酱、孜然芝麻酱、美味蘸料、香辣蘸料、四川红油拌菜料、葱油拌菜料、四川油辣子、风味豆豉油辣椒、香辣脆油辣椒、油辣椒、宫保鸡丁调味料、鱼香肉丝调味料、麻婆豆腐调味料、大盘鸡调味料、牛肉面调料、茄汁面调料、杂酱面调料、重庆小面调料、原味辣酱、蒜蓉辣酱、剁椒酱、拌饭酱、香菇酱、猪肉汤调味料、牛肉汤调味料、羊肉汤调味料、驴肉汤调味料、鸡肉汤调味料、鸭肉汤调味料、鹅肉汤调味料、鹌鹑肉汤调味料、鸽肉汤调味料、火鸡肉汤调味料、蒜蓉酱、辣椒酱、牛肉酱、菌菇酱、葱油拌面麻酱、牡丹辣椒酱、玫瑰辣椒酱、牡丹香辣牛肉酱、牡丹菌菇酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 花生(仁)应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 孜然(粉)应符合 GB/T 22267 和 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.15 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年第 4 号）
- 2.1.16 当归、山柰、西红花、草果、姜黄、荜茇应符合国家卫生健康委 国家市场监管总局关于当归等 6 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2019 年第 8 号）
- 2.1.17 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）
- 2.1.18 刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薏苡仁、蕤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 鲜（冻）畜、禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.22 豆瓣应干净卫生，符合 GB2761, GB2762, GB2763 的规定。
- 2.1.23 黄豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 丹凤牡丹花瓣应符合原国家卫计委《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）
- 2.1.25 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.27 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.28 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.29 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.31 韭花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 番茄酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 泡椒、泡姜应符合 SB/T 10756 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.34 芽菜应符合 NY/T 872 的规定。
- 2.1.35 红油豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.36 红油辣椒面应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.37 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.38 牛肉膏调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 食用猪油、食用鸡油、食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.40 复合果汁饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.41 腐乳调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 麻椒油、辣椒油应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.44 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.45 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.46 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.48 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.49 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.50 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.51 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.52 鲜味蚝油风味复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.53 食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.55 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.56 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.57 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.58 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.59 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.60 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.61 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.62 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.63 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.64 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.67 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。

- 2.1.68 重瓣红玫瑰应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)的规定。
- 2.1.685'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.69 琥珀酸二钠 GB 29939 的规定。
- 2.1.70 卡拉胶卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.71 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.72 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.73 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.74 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.75 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.76 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.77 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.78 β -胡萝卜素应符合 GB 28310 的规定。
- 2.1.79 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.80 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.81 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.82 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.83 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.84 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.85 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.86 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.87 牡丹籽油、亚麻籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.88 竹笋应干净卫生并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.89 生抽应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.90 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.91 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.92 醋酸酯淀应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.93 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	浓稠状固液混合体，允许固液分离	取适量样品置于洁净的烧杯中，在自然光

色泽	具有产品应有的色泽	线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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
水分/(g/100g)	≤ 70	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 25	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
^a 山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)(g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 双乙酸钠/(g/kg)	≤ 10.0	GB 5009.277
^a β-胡萝卜素/(g/kg)	≤ 2.0	GB 5009.83
^a 三氯蔗糖/(g/kg)	≤ 0.25	GB 5009.298
^a 磷酸盐[以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计]/(g/kg)	≤ 20.0	GB 5009.256
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于使用该添加剂的产品。		
同一功能的食品添加剂(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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注 1: 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 其他要求

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；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值，即食类产品还应检测菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油(大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油、牡丹籽油、亚麻籽油中的一种或几种)、生活饮用水、大豆、蚕豆、花生(仁)、孜然(粉)、香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山柰、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种】、地黄、麦冬、天冬、化橘红、当归、山柰、西红花、草果、姜黄、荜茇、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、蜂蜜、食用菌(双孢菇、香菇、蘑菇、金针菇、杏鲍菇、平菇、草菇、小口蘑、双孢蘑菇、口蘑、鸡枞、黑木耳、银耳、松茸、羊肚菌、牛肝菌、竹荪、松露、鸡油菌、蜜环菌、蟹味菇、秀珍菇、榆黄蘑、白玉菇、鸡腿菇、茶树菇、巴西菇、红托竹荪、白蘑菇、猴头菇、花脸香蘑、白腿红菇、榆黄蘑、榛蘑、青头菌、多汁乳菇中的一种或几种)、豆瓣、黄豆、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、豆豉、花生酱、芝麻酱、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、韭花酱、番茄酱、泡椒、泡姜、芽菜、竹笋、红油豆瓣酱、红油辣椒面、鲜(冻)畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、驴肉、鸭肉、鹅肉、鹌鹑肉、鸽肉、火鸡肉中的一种或几种)或其副产品(头、翅、脖、爪、腿、蹄、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、软骨中一种或几种)、牛肉膏调味料(牛肉、牛骨、食用盐、食用葡萄糖、香辛料、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、食用香料、呈味核苷酸二钠)、食用猪油、食用鸡油、食用牛油、复合果汁饮料(水、白砂糖、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、柠檬酸、维生素C、果胶、黄原胶、 β -胡萝卜素、亮蓝、食用香精)、腐乳调味料(腐乳、麦芽糊精、食用盐)、食用淀粉(马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉中的一种或几种)、麻椒油、辣椒油、食用盐、绵白糖、白砂糖、鸡精调味料、味精、酿造酱油、生抽、食醋、蚝油、鲜味蚝油风味复合调味料(水、蚝汁、酿造酱油、白砂糖、食用盐、乙酰化二淀粉磷酸酯)中的几种为原料,添加酵母抽提物、食品添加剂【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、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、焦糖色、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、 ϵ -

聚赖氨酸盐酸盐、柠檬酸、乙基麦芽酚、麦芽酚、辣椒红、红曲红、 β -胡萝卜素、麦芽糖醇、山梨糖醇、三氯蔗糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、食品用香精】、食品用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、孜然油、食品用香精（含辣椒油树脂）、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、甘草酊、白芷酊、肉豆蔻油、香叶油、当归根油、黄芥末提取物中的一种或几种）中的几种,经预处理、配料、熬制或炒制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料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》要求,制订了本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市好芝道食品有限公司

Q B