



412228S-2026

味小犊（河南）食品有限公司企业标准

Q/WXD 0002S-2026

半固态复合调味料

2026-07-31 发布

2026-07-31 实施

味小犊（河南）食品有限公司 发布

前 言

本标准由味小犊（河南）食品有限公司提出。

本标准起草单位：味小犊（河南）食品有限公司。

本标准主要起草人：方晓克。

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。

本标准适用于以黄豆酱、海鲜酱、蚝油、酿造酱油、甜面酱、白砂糖、腌辣椒、豆瓣酱、鲜辣椒、猪骨原汤（猪骨提取物、水、食用盐、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、酵母抽提物、水解植物蛋白粉、麦芽糊精、食品用香精）、鸡骨原汤（鸡骨提取物、水、食用盐、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、酵母抽提物、麦芽糊精、食品用香精）、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、猪肉膏（猪肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛骨油、牛肉粉（牛肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡骨提取物（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉粉（鸡肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、豆豉（大豆、豌豆、小麦粉、食用盐、饮用水）、虾米、食用鸡油、猪油、大豆拉丝蛋白、咖喱粉、牛肉、海鲜类提取物（水、鳀鱼干、鲭鱼干、虾、干海带、食用盐）、酿造食醋、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、人造黄油、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、大豆膳食纤维、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、芝麻酱、花生酱、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐、蚝汁、香辛料粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱中的一种或几种】、鸡精调味料中的几种为主要原料，添加或不添加香菇、胡萝卜、黄灯笼辣椒酱、酸菜、梅干菜、茼蒿、平菇、花生、葵花子仁、芝麻、黄豆粉、豌豆粉、玉米、小麦粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、橘子、菠萝、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、山楂、猕猴桃、蜜桃、调味料酒、米酒、黄酒、食用酒精、蜂蜜、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、菠萝浓缩汁、橘子浓缩汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白液、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸二钠、海藻酸丙二醇酯、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠（味精）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 E(dl- α -生育酚)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、海藻糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、山梨糖醇、赤藓糖醇、焦糖色、辣椒油树脂、辣椒红、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用沙拉酱、蛋黄酱）、胭脂红、日落黄、姜黄素、栀子黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、食用香精中的一种或几种，经过原辅料验收、称量配料、搅拌熬制、冷却、定量灌装、包装、杀菌或不杀菌制成的即食半固态复合调味料。

根据添加原料不同分为不同产品。

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 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.4 腌辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 鲜辣椒应符合 NY/T 655 的规定。
- 2.1.7 海鲜酱、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪骨粉、猪肉膏、牛肉粉、鸡骨提取物、鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 食用鸡油、猪油、牛骨油应符合 GB 10146 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、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 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.22 鸡蛋、全蛋液、蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.28 蚝汁应符合 SB/T 11191 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.29 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

- 2.1.30 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.31 黄灯笼辣椒酱应符合 DB46/T 92 的规定。
- 2.1.32 酸菜应符合 DBS22/ 025 的规定。
- 2.1.33 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.34 莴笋应符合 DB52/T 488.7 的规定。
- 2.1.35 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.36 花生、葵瓜子仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.39 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.40 木薯淀粉、红薯淀粉、食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.41 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.42 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.43 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.44 苹果、山楂、草莓、蓝莓、葡萄、提子、猕猴桃、酸梅、蜜桃应符合 NY/T 844 的规定。
- 2.1.45 橘子、橙子、柚子应符合 NY/T 426 的规定。
- 2.1.46 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 2.1.47 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.48 百香果应符合 DB45/T 2100 的规定。
- 2.1.49 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.50 牛油果应符合 DB15/T 637 的规定。
- 2.1.51 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.52 香辛料粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.53 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.54 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.55 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.56 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.57 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.58 浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、菠萝浓缩汁、橘子浓缩汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。

- 2.1.59 酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.60 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.61 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.62 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.63 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.64 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.65 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.66 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.67 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.68 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.69 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.70 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.71 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.72 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.73 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.74 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.75 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.76 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.77 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.78 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.79 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.80 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.81 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.82 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.83 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.84 维生素 E(d1- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.85 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.86 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.87 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.88 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.89 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.90 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.91 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.92 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.93 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.94 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.95 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.96 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.97 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.98 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.99 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.100 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.101 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.102 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.103 辣椒红应符合 GB 1886.34 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 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.107 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.108 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.109 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.110 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.111 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.112 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.113 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.114 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.115 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.116 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.117 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.118 大豆拉丝蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.119 海鲜类提取物应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.120 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.121 黄豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.2 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	半固态	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

2.3 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
总酸（以乙酸计），g/100g	≤ 4.0	GB 12456
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），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
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
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
姜黄素 ^a ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.5（其它） 0.2（沙拉酱、蛋黄酱）	GB 5009.35
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

项 目	指 标	检验方法
展青霉素 ^b , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$ 20	GB 5009.185
酸价 ^c (KOH) (以脂肪计), mg/g	$\leq$ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	$\leq$ 0.25	GB 5009.227
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	$\leq$ 20	GB 5009.256
3-氯-1, 2-丙二醇 ^d , mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.191
甲基汞 ^e (以 Hg 计), mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.17

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验;

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。

b 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的检验;

c 仅适用于含油型产品,且使用酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的,酸价指标不适用;

d 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验;

e 仅适用于添加水产及其制品的产品检验;

本标准中的水产调味品中不含鱼类调味品;

2.4 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
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
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行;

b仅适用于水产调味品的产品检测;

c仅适用于添加肉制品的产品检测;

d仅适用于添加牛肉制品的产品检验。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

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

食品添加剂应符合 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；兽药残留量应符合 GB 31650 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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄豆酱、海鲜酱、蚝油、酿造酱油、甜面酱、白砂糖、腌辣椒、豆瓣酱、鲜辣椒、猪骨原汤（猪骨提取物、水、食用盐、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、酵母抽提物、水解植物蛋白粉、麦芽糊精、食品用香精）、鸡骨原汤（鸡骨提取物、水、食用盐、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、酵母抽提物、麦芽糊精、食品用香精）、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、猪肉膏（猪肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛骨油、牛肉粉（牛肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡骨提取物（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉粉（鸡肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、豆豉（大豆、豌豆、小麦粉、食用盐、饮用水）、虾米、食用鸡油、猪油、大豆拉丝蛋白、咖喱粉、牛肉、海鲜类提取物（水、鳀鱼干、鲭鱼干、虾、干海带、食用盐）、酿造食醋、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、人造黄油、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、大豆膳食纤维、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、芝麻酱、花生酱、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐、蚝汁、香辛料粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱中的一种或几种】、鸡精调味料中的几种为主要原料，添加或不添加香菇、胡萝卜、黄灯笼辣椒酱、酸菜、梅干菜、茼蒿、平菇、花生、葵瓜子仁、芝麻、黄豆粉、豌豆粉、玉米、小麦粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、橘子、菠萝、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、山楂、猕猴桃、蜜桃、调味料酒、米酒、黄酒、食用酒精、蜂蜜、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、菠萝浓缩汁、橘子浓缩汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白液、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸二钠、海藻酸丙二醇酯、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠（味精）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 E(dl- α -生育酚)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、海藻糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、山梨糖醇、赤藓糖醇、焦糖色、辣椒油树脂、辣椒红、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用沙拉酱、蛋黄酱）、胭脂红、日落黄、姜黄素、栀子黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、食用香精中的一种或几种，经过原辅料验收、称量配料、搅拌熬制、冷却、定量灌装、包装、杀菌或不杀菌制成的即食半固态复合调味料。

本标准根据《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》、《调味料产品生产许可证审查细则》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

味小犊（河南）食品有限公司

H N
Q B