



410675S-2026

漯河市料口福食品有限公司企业标准

Q/LLS 0006S-2026

# 半固态复合调味料

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

漯河市料口福食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河市料口福食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑少华。

本标准自发布实施之日起替代：Q/LLS 0006S-2021。

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。

本标准适用于以鲜(冻)畜、禽骨(猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨一种或多种)、植物油(大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种)、起酥油、食用动物油脂(食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种)、生活饮用水、骨素、鲜(冻)畜、禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种)、食用盐、白砂糖、味精、坚果及籽类(核桃、芝麻、花生中的一种或几种)、大豆(粉)、豌豆(粉)、小麦(粉)、玉米(粉)、大米(粉)、小米、高粱(粉)、绿豆(粉)、大豆组织蛋白、梅干菜、贡菜、香蕉、草莓、蓝莓、黑莓、覆盆子、樱桃、李子、杏、桃、西瓜、哈密瓜、香瓜、火龙果、牛油果、石榴、凤梨、椰子、无花果、木瓜、菠萝、葡萄、柠檬、柚子、苹果、梨、橙子、橘子、百香果、芒果、榴莲、板栗、葵花籽、葵花籽仁、海带、裙带菜、水果干制品(枸杞、干制红枣中的一种或几种)、燕麦、牛奶、鸡蛋(全蛋液、蛋黄、蛋白)、鸭蛋(鸭蛋黄)、芹菜、菠菜、萝卜、胡萝卜、南瓜、番茄、树番茄、青辣椒、花椒、辣椒(整的或粉状)、豆豉、速冻螺肉、香辛料或其料粉(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、杜仲叶、党参、人参(人工种植,5年及5年以下)、玉竹、栀子、陈皮、白芷、怀山药、马齿苋、白扁豆、佛手、杏仁、牡蛎、芡实、赤小豆、菊花(杭菊)、桂圆、山药、山楂、金银花、槐花、茉莉花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、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、松茸、鸡枞菌、姬松茸、白玉菇、竹荪、口蘑、羊肚菌、鸡油菌、绣球菌、松露、灵芝、银耳、木耳中的一种或几种)、五指毛桃、蟹黄粉、酱腌菜(泡酸菜、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、芽菜中的一种或几种)、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、青芥辣调和粉、酵母抽提物、调味料酒、固液法白酒、浓香型白酒、黄酒、米酒、啤酒、食用酒精、酿造酱油、酿造食醋、炒糖色、酱类(甜面酱、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、西瓜豆酱中的一种或几种)、蚝油、酸水解植物蛋白调味液(粉)、水解植物蛋白调味粉、蜂蜜、腐乳、腐竹、豆腐、豆浆、冰糖、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、剁椒酱、海鲜酱、黄灯笼辣椒酱、黄灯笼酱、食用葡萄糖、麦芽糖、d-木糖、果葡糖浆、麦芽糊精、菠萝汁、果味饮料浓浆、蜜饯果脯(话梅、乌梅中的一种或几种)、碳酸饮料、食用淀粉、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、辣根粉、南瓜粉(固体饮料)、蛋与蛋制品(蛋黄粉、咸蛋黄)、乳制品(乳粉、奶油、炼乳中的一种或几种)、速溶豆粉和豆奶粉、番茄酱、番茄调味酱中的两种或两种以上为主要原料(至少含有两种调味品),添加或不添加虾酱、虾油、干贝、虾皮、鲜鱼粉、海鱼干、瑶柱、淡菜、鱼露、肉松、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、复合调味料、调味油、百合、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、甘油、酶制剂、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、食品用香精、食品用香料、甜菊糖苷、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、碳酸氢钠、三氯蔗糖、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、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦亚硫酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、维生素 E、维生素 C、柠檬酸钠、阿斯巴甜、木糖醇、麦芽糖醇、辣椒红、红曲米、红曲红、番茄红素、番茄红、焦糖色、栀子黄、柠檬黄、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或几种，经计量配制、前处理、烧油或不烧油、冷却或不冷却、炒制或不炒制、杀菌调和或熬制、乳化（或不乳化）、灌装等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。

根据食用方法不同，产品分为：即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料；

根据配料不同产品可分为：含油型半固态复合调味料、非含油型半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽骨、鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 坚果及籽类、板栗、葵花籽、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 大豆（粉）、豌豆（粉）、小麦（粉）、玉米（粉）、大米（粉）、小米、高粱（粉）、绿豆（粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.13 梅干菜、贡菜、香蕉、草莓、蓝莓、黑莓、覆盆子、樱桃、李子、杏、桃、西瓜、哈密瓜、香瓜、火龙果、牛油果、石榴、凤梨、椰子、无花果、木瓜、菠萝、葡萄、柠檬、柚子、苹果、梨、橙子、橘子、百香果、芒果、榴莲、芹菜、菠菜、萝卜、胡萝卜、南瓜、番茄、树番茄、青辣椒、花椒、水果干制品、五指毛桃应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.15 裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。
- 2.1.16 燕麦应符合 LS/T 3260 的规定。
- 2.1.17 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.18 鸡蛋（全蛋液、蛋黄、蛋白）、鸭蛋（鸭蛋黄）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.20 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.21 速冻螺肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.22 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 杜仲叶、党参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）的规定。
- 2.1.24 人参(人工种植, 5 年及 5 年以下)应符合关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(卫生部公告 2012 年第 17 号)的规定。
- 2.1.25 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告。
- 2.1.26 茉莉花应清洁、卫生、无污染, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.28 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.29 酱腌菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.30 鸡汁调味料 SB/T 10458 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.32 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 炒糖色、青芥辣调和粉、复合调味料、水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.39 固液法白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 2.1.40 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.41 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.42 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.43 米酒应符合 QB/T 8180 的规定。
- 2.1.44 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.45 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.46 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.47 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.48 酱类应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.49 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.50 酸水解植物蛋白调味液(粉)应符合 SB/T 10338 的规定。

- 2.1.51 玉竹、山药、栀子、陈皮、白芷、怀山药、马齿苋、白扁豆、佛手、杏仁、牡蛎、芡实、赤小豆、菊花（杭菊）、槐花、金银花、桂圆、山楂、百合、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子应符合应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.52 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.53 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.54 腐竹、豆腐、豆浆应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.55 冰糖应符合 GB/T 35883、GB 13104 的规定。
- 2.1.56 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.57 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.58 辣椒酱、剁椒酱、海鲜酱、黄灯笼辣椒酱、黄灯笼酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.59 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1、GB15203 的规定。
- 2.1.60 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5、GB15203 的规定。
- 2.1.61 d-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.62 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4、GB15203 的规定。
- 2.1.63 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6、GB 15203 的规定。
- 2.1.64 菠萝汁、果味饮料浓浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.65 蜜饯果脯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.66 碳酸饮料应符合 GB/T 10792 的规定。
- 2.1.67 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.68 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.69 芥末粉、辣根粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.70 南瓜粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.71 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.72 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.73 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.74 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.75 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.76 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.77 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.78 干贝、虾皮、海鱼干、瑶柱、鲜鱼粉、蟹黄粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.79 虾酱、虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.80 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.81 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.82 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.83 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.84 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.85 淡菜应符合 SC/T 3209 的规定。
- 2.1.86 鱼露应符合 SB/T 10324 或 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.87 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.88 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.89 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.90 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.91 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.92 花椒提取物、食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.93 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.94 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.95 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.96 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.97 L-丙氨酸(增味剂)应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.98 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.99 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.100 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.101 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.102 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.103 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.104 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.105 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.106 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.107 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.108 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.109 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.110 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.111 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.112 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.113 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.114 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

- 2.1.115 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.116 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.117 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.118 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.119 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.120 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.121 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.122 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.123 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.124 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.125 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.126 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.127 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.128 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.129 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.130 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.131 番茄红应符合 GB 28316 的规定。
- 2.1.132 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.133 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.134 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.135 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.136 姜黄素应符合 GB 1886.76 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    | 浓稠状半固态酱体、软膏状均匀酱体或固液混合酱体，允许固液分层及少量聚集物或沉淀物 | 取样品一份，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽                               |  |
| 气味、滋味 | 具有该产品的应有气味、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)               | ≤ 20        | GB 5009.44  |
| 酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)               | ≤ 5.0(含油型)  | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)                | ≤ 0.25(含油型) | 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  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)      | ≤ 5.0       | GB 5009.22  |
| β-胡萝卜素 <sup>a</sup> /(g/kg)        | ≤ 2.0       | GB 5009.83  |
| 姜黄素 <sup>a</sup> /(g/kg)           | ≤ 0.1       | SN/T 4890   |
| 栀子黄 <sup>a</sup> /(g/kg)           | ≤ 1.5       | GB 5009.149 |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计)/(g/kg)    | ≤ 0.5       | GB 5009.35  |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计)/(g/kg)   | ≤ 1.0       | GB 5009.28  |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计)/(g/kg) | ≤ 0.5       | GB 5009.121 |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> /(g/kg)          | ≤ 0.25      | GB 5009.298 |
| 阿斯巴甜 <sup>a</sup> /(g/kg)          | ≤ 2.0       | GB 5009.263 |
| 甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计)/(g/kg) | ≤ 0.35      | SN/T 3854   |
| 二氧化硫残留量 <sup>a</sup> /(g/kg)       | ≤ 0.05      | GB 5009.34  |
| 磷酸盐 <sup>a</sup> (以磷酸根计)/(g/kg)    | ≤ 20        | GB 5009.256 |
| 3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> /(mg/kg)  | ≤ 0.4       | GB 5009.191 |
| 甲基汞 <sup>c</sup> (以Hg计)/(mg/kg)    | ≤ 0.5       | GB 5009.17  |
| 展青霉素 <sup>d</sup> /(μg/kg)         | ≤ 20        | GB 5009.185 |

注：\*该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的产品，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；

b仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品；

c 仅适用于添加虾皮的产品；

d仅适用于添加添加山楂、苹果的产品检验。

## 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/ (CFU/g)    | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | 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 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | 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

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

出厂检验项目为：

非油型半固态复合调味料（非即食类）出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐。

非油型半固态复合调味料（即食类）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、大肠菌群。

含油型半固态复合调味料（非即食类）出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价、过氧化值。

含油型半固态复合调味料（即食类）出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜(冻)畜、禽骨(猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨一种或多种)、植物油(大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种)、起酥油、食用动物油脂(食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种)、生活饮用水、骨素、鲜(冻)畜、禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种)、食用盐、白砂糖、味精、坚果及籽类(核桃、芝麻、花生中的一种或几种)、大豆(粉)、豌豆(粉)、小麦(粉)、玉米(粉)、大米(粉)、小米、高粱(粉)、绿豆(粉)、大豆组织蛋白、梅干菜、贡菜、香蕉、草莓、蓝莓、黑莓、覆盆子、樱桃、李子、杏、桃、西瓜、哈密瓜、香瓜、火龙果、牛油果、石榴、凤梨、椰子、无花果、木瓜、菠萝、葡萄、柠檬、柚子、苹果、梨、橙子、橘子、百香果、芒果、榴莲、板栗、葵花籽、葵花籽仁、海带、裙带菜、水果干制品(枸杞、干制红枣中的一种或几种)、燕麦、牛奶、鸡蛋(全蛋液、蛋黄、蛋白)、鸭蛋(鸭蛋黄)、芹菜、菠菜、萝卜、胡萝卜、南瓜、番茄、树番茄、青辣椒、花椒、辣椒(整的或粉状)、豆豉、速冻螺肉、香辛料或其料粉(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、杜仲叶、党参、人参(人工种植,5年及5年以下)、玉竹、栀子、陈皮、白芷、怀山药、马齿苋、白扁豆、佛手、杏仁、牡蛎、芡实、赤小豆、菊花(杭菊)、桂圆、山药、山楂、金银花、槐花、茉莉花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、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、松茸、鸡枞菌、姬松茸、白玉菇、竹荪、口蘑、羊肚菌、鸡油菌、绣球菌、松露、灵芝、银耳、木耳中的一种或几种)、五指毛桃、蟹黄粉、酱腌菜(泡酸菜、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、芽菜中的一种或几种)、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、青芥辣调和粉、酵母抽提物、调味料酒、固液法白酒、浓香型白酒、黄酒、米酒、啤酒、食用酒精、酿造酱油、酿造食醋、炒糖色、酱类(甜面酱、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、西瓜豆酱中的一种或几种)、蚝油、酸水解植物蛋白调味液(粉)、水解植物蛋白调味粉、蜂蜜、腐乳、腐竹、豆腐、豆浆、冰糖、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、剁椒酱、海鲜酱、黄灯笼辣椒酱、黄灯笼酱、食用葡萄糖、麦芽糖、d-木糖、果葡糖浆、麦芽糊精、菠萝汁、果味饮料浓浆、蜜饯果脯(话梅、乌梅中的一种或几种)、碳酸饮料、食用淀粉、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、辣根粉、南瓜粉(固体饮料)、蛋与蛋制品(蛋黄粉、咸蛋黄)、乳制品(乳粉、奶油、炼乳中的一种或几种)、速溶豆粉和豆奶粉、番茄酱、番茄调味酱中的两种或两种以上为主要原料(至少含有两种调味品),添加或不添加虾酱、虾油、干贝、虾皮、鲜鱼粉、海鱼干、瑶柱、淡菜、鱼露、肉松、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、复合调味料、调味油、百合、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、甘油、酶制剂、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、食品用香精、食品用香料、甜菊糖苷、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、碳酸氢钠、三氯蔗糖、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、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦亚硫酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、维生素 E、维生素 C、柠檬酸钠、阿斯巴甜、

木糖醇、麦芽糖醇、辣椒红、红曲米、红曲红、番茄红素、番茄红、焦糖色、栀子黄、柠檬黄、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或几种，经计量配制、前处理、烧油或不烧油、冷却或不冷却、炒制或不炒制、杀菌调和或熬制、乳化（或不乳化）、灌装等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》及相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

漯河市料口福食品有限公司

Q B