



410453S-2026



洛阳市汇科食品有限公司企业标准

Q/LHK 0003S-2026

半固态复合调味料

2026-03-06 发布

2026-03-06 实施

洛阳市汇科食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市汇科食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市汇科食品有限公司。

本标准起草人：尚丹、王娜、史九根。

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、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、玉米油、葵花籽油、橄榄油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、起酥油、人造奶油、人造黄油、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、茱萸、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、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜、当归中的一种或几种】、咖喱粉、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、红油豆瓣酱、干黄酱、豆豉、海鲜酱、叉烧酱、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、蚝油、蚝汁、鱼露、腐乳、料酒、调味料酒、黄酒、米酒、腐竹、虾皮、食用盐、食糖（赤砂糖、白砂糖、绵白糖、冰糖中的一种或几种）、蜂蜜、麦芽糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料中的几种为主要原料，添加特浓纯味牛膏、肉香膏、骨素、牛肉提取物、鸡肉提取物、鸡骨提取物、海鲜类提取物、猪肉膏、牛肉粉、鸡肉粉、猪骨粉、猪骨原汤、鸡骨原汤、酵母抽提物、麦芽提取物、酸水解植物蛋白调味液、复合酸水解植物蛋白调味液、魔芋粉、大豆膳食纤维、大豆拉丝蛋白、大豆蛋白、胶原蛋白粉、新鲜果蔬、果蔬汁、浓缩果蔬汁、果蔬粉、坚果籽类、牛奶、调制乳、乳粉、奶油、炼乳、芝士粉、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、咸鸭蛋黄、蛋黄粉、谷物杂粮粉、小麦粉、速溶豆粉和豆奶粉、海带、蟹黄粉、黄精粉、可食用动物性水产品、番茄罐头、食用酒精、固液法白酒、浓香型白酒、淡菜、蟹黄、蟹膏、香菇酱、虾酱、蟹黄酱、咸蛋黄酱、植脂末、椰子粉固体饮料、干酪粉、奶油粉、海带粉、大豆分离蛋白、食用淀粉、马铃薯雪花全粉、巴博卡火腿酱、巴博卡风味酱、虾油、浓缩番茄酱、酸水解大豆蛋白液、芥末（粉碎）、大蒜油、藤椒油、水解植物蛋白粉、食品用香精、食品用香料、山梨酸钾、甘氨酸（增味剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、蔗糖脂肪酸酯、辣椒油树脂、黄灯笼辣椒酱、琥珀酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、维生素E、维生素C、乙二胺四乙酸二钠、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、三氯蔗糖、阿斯巴甜、纽甜、甜蜜素、安赛蜜、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、木糖醇、麦芽糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、磷脂、改性大豆磷脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、果胶、刺槐豆胶、海藻酸丙二醇酯、单，双甘油酯

肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、辣椒红、焦糖色、红曲红、红曲米、萝卜红、 β -胡萝卜素、番茄红素、栀子黄、姜黄素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、诱惑红、胭脂红、亮蓝、乙基麦芽酚、乙酸钠中的几种，经原料验收、配料、搅拌混合、研磨或不研磨，加热熬制杀菌或者不加热，灌装，包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

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 人造奶油、人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.3 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10308 的规定。
- 2.1.6 豆瓣酱、郫县豆瓣、红油豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.9 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.12 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.13 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.14 料酒、调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.16 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.17 腐竹、大豆拉丝蛋白、大豆蛋白、水解植物蛋白粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.18 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.23 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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 的规定。

- 2.1.27 番茄罐头应符合 QB/T 1394 的规定。
- 2.1.28 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.29 固液法白酒、浓香型白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.30 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.31 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.32 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.33 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.34 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.35 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.36 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.37 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.38 干黄酱、海鲜酱、叉烧酱、特浓纯味牛膏、肉香膏、牛肉提取物、鸡肉提取物、鸡骨提取物、海鲜类提取物、猪肉膏、牛肉粉、鸡肉粉、猪骨粉、猪骨原汤、鸡骨原汤、酵母抽提物、麦芽提取物、复合酸水解植物蛋白调味液、蟹黄粉、香菇酱、虾酱、蟹黄酱、咸蛋黄酱、巴博卡火腿酱、巴博卡风味酱、虾油、黄灯笼辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.40 香辛料或粉、芥末应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.42 浓缩番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.43 酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.44 大蒜油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.45 谷物杂粮粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.46 鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、咸鸭蛋黄、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.47 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 淡菜、海带、海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.49 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.50 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.51 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.52 牛奶应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.53 乳粉、调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.54 奶油、奶油粉应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.55 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.56 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。

- 2.1.57 可食用动物性水产品、蟹黄、蟹膏应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.58 植脂末、椰子粉固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.59 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.60 大豆分离蛋白粉应符合 GB20371 的规定。
- 2.1.61 胶原蛋白粉应符合 GB/T 45992 的规定。
- 2.1.62 新鲜果蔬应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.63 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.64 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.65 果蔬粉、黄精粉、马铃薯雪花全粉应符合 GB/T 1456 的规定。
- 2.1.66 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.67 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.68 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.69 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.70 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.71 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.72 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.73 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.74 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.75 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.76 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.77 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.78 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.79 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.80 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.81 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.82 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.83 山梨糖醇应符合 GB 1886.687 的规定。
- 2.1.84 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.85 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.86 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.87 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.88 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.89 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.90 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.91 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.92 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.93 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.94 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.95 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.96 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.97 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.98 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.99 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.100 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.101 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.102 氨基乙酸(甘氨酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.103 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.104 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.105 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.106 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.107 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.108 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.109 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.110 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.111 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.112 番茄红素应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.113 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.114 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.225 的规定。
- 2.1.115 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.116 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.117 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.118 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.119 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.120 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.121 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.122 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.123 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.124 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.125 双乙酸钠应符合 GB 5009.277 的规定。
- 2.1.126 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.127 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.128 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.129 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.130 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.131 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.132 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.133 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.134 亚硫酸钠应符合 GB 1886.8 的规定。
- 2.1.135 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.136 麦芽糖醇应符合 GB/T 32101 的规定。
- 2.1.137 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.138 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.139 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.140 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.141 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.142 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.143 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.144 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.145 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.146 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.147 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.148 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.149 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.150 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.151 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.152 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.153 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.154 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	半固态	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味，或按照 GB 31644 规定的方法检验
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 25.0	GB 5009.44
°酸价（KOH）（以脂肪计），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
°柠檬黄，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
°日落黄，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
°诱惑红，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35或 SN/T 1743
°赤藓红，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
°胭脂红，g/kg	≤ 0.2（仅适用于沙拉酱的检验） 0.5（适用于除沙拉酱外的其他产品）	GB 5009.35
°亮蓝，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
°山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
°苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
°乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
°脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
°阿斯巴甜，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
°安赛蜜，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
°甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
°三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
°茶多酚（以儿茶素计），g/kg	≤ 0.1	SN/T 3848

°双乙酸钠, g/kg	≤	10	GB 5009.277
°二氧化硫残留量, g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
°纽甜, g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
°甜蜜素(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
°磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计) ^a , g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
°β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
°栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
°姜黄素, g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
°3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注1: a仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品,其中酸价不适用于用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉、腐乳)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的产品;

b可先测定总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定;

c仅适用添加该种添加剂的产品,且同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)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;

d仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品;

注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即食类产品的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	10^2	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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、玉米油、葵花籽油、橄榄油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、起酥油、人造奶油、人造黄油、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、苜蓿、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、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜、当归中的一种或几种】、咖喱粉、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、红油豆瓣酱、干黄酱、豆豉、海鲜酱、叉烧酱、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、蚝油、蚝汁、鱼露、腐乳、料酒、调味料酒、黄酒、米酒、腐竹、虾皮、食用盐、食糖（赤砂糖、白砂糖、绵白糖、冰糖中的一种或几种）、蜂蜜、麦芽糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料中的几种为主要原料，添加特浓纯味牛膏、肉香膏、骨素、牛肉提取物、鸡肉提取物、鸡骨提取物、海鲜类提取物、猪肉膏、牛肉粉、鸡肉粉、猪骨粉、猪骨原汤、鸡骨原汤、酵母抽提物、麦芽提取物、酸水解植物蛋白调味液、复合酸水解植物蛋白调味液、魔芋粉、大豆膳食纤维、大豆拉丝蛋白、大豆蛋白、胶原蛋白粉、新鲜果蔬、果蔬汁、浓缩果蔬汁、果蔬粉、坚果籽类、牛奶、调制乳、乳粉、奶油、炼乳、芝士粉、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、咸鸭蛋黄、蛋黄粉、谷物杂粮粉、小麦粉、速溶豆粉和豆奶粉、海带、蟹黄粉、黄精粉、可食用动物性水产品、番茄罐头、食用酒精、固液法白酒、浓香型白酒、淡菜、蟹黄、蟹膏、香菇酱、虾酱、蟹黄酱、咸蛋黄酱、植脂末、椰子粉固体饮料、干酪粉、奶油粉、海带粉、大豆分离蛋白、食用淀粉、马铃薯雪花全粉、巴博卡火腿酱、巴博卡风味酱、虾油、浓缩番茄酱、酸水解大豆蛋白液、芥末（粉碎）、大蒜油、藤椒油、水解植物蛋白粉、食品用香精、食品用香料、山梨酸钾、甘氨酸（增味剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、蔗糖脂肪酸酯、辣椒油树脂、黄灯笼辣椒酱、琥珀酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、维生素E、维生素C、乙二胺四乙酸二钠、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、三氯蔗糖、阿斯巴甜、纽甜、甜蜜素、安赛蜜、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、木糖醇、麦芽糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、磷脂、改性大豆磷脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷

酸酯、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、果胶、刺槐豆胶、海藻酸丙二醇酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、辣椒红、焦糖色、红曲红、红曲米、萝卜红、β-胡萝卜素、番茄红素、栀子黄、姜黄素、日落黄、柠檬黄、赤藓红、诱惑红、胭脂红、亮蓝、乙基麦芽酚、乙酸钠中的几种，经原料验收、配料、搅拌混合、研磨或不研磨，加热熬制杀菌或者不加热，灌装，包装加工而成的包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》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。

洛阳市汇科食品有限公司

QB