



410455S-2026



洛阳市汇科食品有限公司企业标准

Q/LHK 0001S-2026

液态复合调味料

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

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。

本标准适用于生活饮用水、食用酒精、米酒、黄酒、料酒、清酒、露酒、食醋、酿造食醋、白醋、糯米醋、米醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋、苹果醋、山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子醋、猕猴桃醋、红枣醋、玫瑰花醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋、酿造酱油、生抽、老抽、蒸鱼豉油、蚝油、鱼露、蚝汁、鲍鱼汁、虾油、酸水解植物蛋白调味液、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、番茄酱、沙拉汁、腐乳、豆豉、本味淋、海带汁、香菇汁、生姜汁、八角汁、五香汁、猪肉提取物、骨素、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、亚麻籽油、核桃油、牡丹籽油、山茶籽油）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）、芥末油、花椒油、藤椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油、八角油、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、葡萄糖浆、蜂蜜、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、苹果汁、浓缩果蔬汁（浓缩番茄汁、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、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、浓缩红枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩酸梅汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩桑椹汁、浓缩椰子汁、浓缩海棠汁、浓缩凤梨汁中的一种或几种）、香辛料颗粒或其粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、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、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、当归中的一种或几种】中的几种为主要原料，添加陈皮、细叶芹、新鲜果蔬、果蔬粉、小米、虾皮、果蔬干、坚果籽类、鲜（冻）畜、禽骨、鲜（冻）畜、禽肉、食用盐、食糖、郫县豆瓣、酿造酱、甜面酱、黄豆酱、番茄酱罐头、调味汁、酸白菜、酸豆角、酸胡萝卜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、味精、谷氨酸钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、复合调味料、风味酱、海鲜酱、调味油、叉烧酱、麦芽提取物、酵母抽提物、水解植物（大豆）蛋白、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡骨提取物、黄芪、黄精粉、罗汉果粉、紫苏籽、牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇、西米、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉、茉莉花、桂花、大麦、苦荞麦、覆盆子、马齿苋、枳椇子、阿胶、枣、大枣、酸枣、黑枣、桑葚、菊花、杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊、决明子、荷叶、胖大海、山药、山楂、乌梅、木瓜、酸枣仁、蒲公英、栀子、芡实、薄荷、茯苓、百合、甘草、黄精、金银花、薏苡仁、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉、桂圆、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红、桔红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、桃仁、槐米、余

甘子、菊苣、黄芥子、沙棘、淡竹叶、鲜芦根、鸡内金、枸杞子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、燕窝、松露、玫瑰茄、洛神花、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉、咸蛋黄、蛋黄粉、海鲜汁、胶原蛋白粉、大豆蛋白、食用淀粉、魔芋粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、氯化钾、辣椒油树脂、柠檬黄、日落黄、赤藓红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、栀子黄、辣椒红、乳酸链球菌素、焦糖色、红曲红、姜黄素、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素 C、六偏磷酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、环己基氨基磺酸钠、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、木糖醇、D-阿洛酮糖、麦芽糖醇、赤藓糖醇、山梨糖醇液、低聚果糖、L-阿拉伯糖、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食品用香精、食品用香料、海藻糖、碳酸氢钠、DHA 藻油、甘草酸一钾、甘草酸三钾中的几种，经预处理或不处理、调配混合、加热熬制杀菌或不熬制、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味品的液体复合调味料（包括即食和非即食）。

根据食用方法不同将产品分为不同种类：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 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.3 米酒、黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.4 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.5 清酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 露酒应符合 GB/T 27288 的规定。
- 2.1.7 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.8 食醋、白醋、糯米醋、米醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋、苹果醋、山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子醋、猕猴桃醋、红枣醋、玫瑰花醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.10 生抽、老抽、蒸鱼豉油应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.12 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.13 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.14 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.15 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.16 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

- 2.1.17 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.18 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.20 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.22 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.23 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.25 芥末油、花椒油、藤椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油、八角油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.26 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.28 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.29 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.30 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.31 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 2.1.32 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.33 香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.34 香辛料颗粒或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.35 新鲜果蔬、细叶芹应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.36 果蔬粉应符合 GB/T 1456 的规定。
- 2.1.37 小米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.39 果蔬干应清洁卫生无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.40 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 鲜（冻）畜、禽骨、鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.42 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.43 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.44 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.45 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.46 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.47 甜面酱应符合 SB/T 10308 的规定。
- 2.1.48 番茄酱罐头应符合 QB/T 1394 的规定。

- 2.1.49 酸白菜、酸豆角、酸胡萝卜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.50 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.51 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.52 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.53 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.54 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.55 牛肉粉调味料、牛肉汁调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.56 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.57 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.58 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.59 大豆蛋白、水解植物蛋白粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.60 牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.61 罗汉果粉、紫苏籽、覆盆子、马齿苋、枳椇子、阿胶、枣、大枣、酸枣、黑枣、桑葚、菊花、杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊、决明子、荷叶、胖大海、山药、山楂、乌梅、木瓜、酸枣仁、蒲公英、栀子、芡实、薄荷、茯苓、百合、甘草、黄精、金银花、薏苡仁、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉、桂圆、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红、桔红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、桃仁、槐米、余甘子、菊苣、黄芥子、沙棘、淡竹叶、鲜芦根、鸡内金、枸杞子、陈皮、黄精粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.62 西米应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.63 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、黄芪应符合国家卫生健康委 2023 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.64 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.65 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.66 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.67 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.68 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.69 胶原蛋白粉应符合 GB/T 45992 的规定。
- 2.1.70 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.71 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.72 乳粉应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.73 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.74 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

- 2.1.75 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.76 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.77 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.78 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.79 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.80 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.81 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.82 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.83 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规
- 2.1.84 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.85 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.86 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.87 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.88 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.89 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.90 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.91 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.92 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.93 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.94 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.95 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.96 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.97 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.98 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.99 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.100 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.101 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.102 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.103 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.104 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.105 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.106 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.107 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

- 2.1.108 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.109 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.110 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.111 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.112 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.113 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.114 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.115 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.116 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.117 麦芽糖醇应符合 GB/T 32101 的规定。
- 2.1.118 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.119 山梨糖醇应符合 GB 1886.687 的规定。
- 2.1.120 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.121 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.122 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.123 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.124 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.125 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.126 鲍鱼汁、虾油、沙拉汁、本味淋、海带汁、香菇汁、生姜汁、八角汁、五香汁、猪肉提取物、调味汁、复合调味料、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡骨提取物、风味酱、海鲜酱、叉烧酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.127 重瓣红玫瑰应符合卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告 [2010]3 号的规定。
- 2.1.128 人参应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告 [2012]17 号的规定。
- 2.1.129 玛咖粉应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告 [2011]13 号的规定。
- 2.1.130 苹果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.131 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.132 麦芽提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.133 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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	取样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味,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/100mL	≤ 16	GB 5009.44
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
赤藓红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.140
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
甜蜜素 ^a (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标仅适于使用该添加剂的产品; b 指标仅适于原料中添加酸水解大豆蛋白调味液的产品

同一功能的食品添加剂(相同着色剂、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。

2.4 微生物限量

即食型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/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于生活饮用水、食用酒精、米酒、黄酒、料酒、清酒、露酒、食醋、酿造食醋、白醋、糯米醋、米醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋、苹果醋、山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子醋、猕猴桃醋、红枣醋、玫瑰花醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋、酿造酱油、生抽、老抽、蒸鱼豉油、蚝油、鱼露、蚝汁、鲍鱼汁、虾油、酸水解植物蛋白调味液、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、番茄酱、沙拉汁、腐乳、豆豉、本味淋、海带汁、香菇汁、生姜汁、八角汁、五香汁、猪肉提取物、骨素、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、亚麻籽油、核桃油、牡丹籽油、山茶籽油）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）、芥末油、花椒油、藤椒油、辣椒油、葱油、香葱油、木姜子油、青花椒油、八角油、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、葡萄糖浆、蜂蜜、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、苹果汁、浓缩果蔬汁（浓缩番茄汁、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、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、浓缩红枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩酸梅汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩桑椹汁、浓缩椰子汁、浓缩海棠汁、浓缩凤梨汁中的一种或几种）、香辛料颗粒或其粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳、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、香早芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜、当归中的一种或几种】中的几种为主要原料，添加陈皮、细叶芹、新鲜果蔬、果蔬粉、小米、虾皮、果蔬干、坚果籽类、鲜（冻）畜、禽骨、鲜（冻）畜、禽肉、食用盐、食糖、郫县豆瓣、酿造酱、甜面酱、黄豆酱、番茄酱罐头、调味汁、酸白菜、酸豆角、酸胡萝卜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、味精、谷氨酸钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、复合调味料、风味酱、海鲜酱、调味油、叉烧酱、麦芽提取物、酵母抽提物、水解植物（大豆）蛋白、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡骨提取物、黄芪、黄精粉、罗汉果粉、紫苏籽、牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇、西米、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉、茉莉花、桂花、大麦、苦荞麦、覆盆子、马齿苋、枳椇子、阿胶、枣、大枣、酸枣、黑枣、桑葚、菊花、杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊、决明子、荷叶、胖大海、山药、山楂、乌梅、木瓜、酸枣仁、蒲公英、栀子、芡实、薄荷、茯苓、百合、甘草、黄精、金银花、

薏苡仁、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉、桂圆、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红、桔红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、桃仁、槐米、余甘子、菊苣、黄芥子、沙棘、淡竹叶、鲜芦根、鸡内金、枸杞子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、燕窝、松露、玫瑰茄、洛神花、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉、咸蛋黄、蛋黄粉、海鲜汁、胶原蛋白粉、大豆蛋白、食用淀粉、魔芋粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、氯化钾、辣椒油树脂、柠檬黄、日落黄、赤藓红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、栀子黄、辣椒红、乳酸链球菌素、焦糖色、红曲红、姜黄素、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素C、六偏磷酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、环己基氨基磺酸钠、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、木糖醇、D-阿洛酮糖、麦芽糖醇、赤藓糖醇、山梨糖醇液、低聚果糖、L-阿拉伯糖、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食品用香精、食品用香料、海藻糖、碳酸氢钠、DHA藻油、甘草酸一钾、甘草酸三钾中的几种，经预处理或不处理、调配混合、加热熬制杀菌或不熬制、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味品的液体复合调味料（包括即食和非即食）。

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。