



410633S-2026



河南金冉食品有限公司企业标准

Q/HJR 0003S-2026

液体复合调味料

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

河南金冉食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金冉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王伟、靳凯松。

H N

Q B

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以生活饮用水、酿造酱油、食醋（酿造食醋、白醋、果醋中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、酵母抽提物、食用酒精、米酒、黄酒、料酒、清酒、露酒、味精、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、香辛料（大葱、小葱、洋葱、姜、蒜、芫荽、八角、花椒、小茴香、桂皮、肉桂、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、月桂叶、月桂、山奈、辣椒、黑胡椒、白胡椒、茼蒿、阴香、桔茗、孜然、姜黄、香茅、木姜子、藏红花、薄荷、甘草、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拔、迷迭香、百里香、蒙百里香、香茅兰、留兰香、圆叶当归、葛缕子、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗晃子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴、辣根、菖蒲、芹菜、欧芹、杨桃、刺山柑、葛缕子、枫茅、石榴、胡麻、葫芦巴中的一种或几种）的粉或其浸泡液/提取物、可食用植物【白芷、栀子、白茅根、香橼、白果、黄精、紫苏、橘皮（陈皮）、黄芥子、茶叶（红茶、绿茶）、人参（人工种植五年及五年以下）、西洋参、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、黄芪的一种或几种】的浸泡液/提取物、食用菌（蛹虫草、牛肝菌、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、姬松茸、鸡油菌、松蘑、榛蘑、大球盖菇、香菇、中的一种或几种）、燕窝的浸泡液/提取物、浓缩果蔬汁（苹果汁、山楂汁、柿子汁、柠檬汁、葡萄汁、番茄汁、草莓汁、柚子汁、橙汁、蜜桃汁、猕猴桃汁、青梅汁、芒果汁、百香果汁、牛油果汁、香蕉汁、蓝莓汁、红枣汁、菠萝汁、哈密瓜汁、雪梨汁、酸梅汁、黑加仑汁、荔枝汁、沙棘汁、石榴汁、樱桃汁、桑椹汁、椰子汁、海棠汁、凤梨汁中的一种或几种）、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、酸水解植物蛋白调味液中的几种为主要原料，辅以或不辅以腐乳、豆豉、沙拉汁、海带汁、香菇汁、生姜汁、八角汁、五香汁、烧烤汁、食用植物油、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、骨素、蓄禽骨、鲜（冻）畜、禽肉、畜禽骨汤、肉汤、浓缩骨汤、海产品浓缩汁【牡蛎汁（蚝汁）、鲍鱼汁、海带汁、贻贝汁、蒸鱼豉油、蚝油、鱼露、鲍鱼汁、虾油、扇贝汁、蛤蜊汁、墨鱼汁、海鱼汁、虾酱、海鲜酱中的一种或几种】、叉烧酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、郫县豆瓣（豆瓣酱）、干黄酱、豆豉、腐乳、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、食用淀粉、食用玉米变性淀粉、山药粉、果蔬粉、魔芋粉、乳粉、芝麻中的一种或几种，添加或不添加 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、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、谷氨酸钠、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、安赛蜜、甜蜜素、木糖醇、海藻糖、麦芽糖醇、赤藓糖醇、山梨糖醇、低聚果糖、L-阿拉伯糖、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、果胶、槐豆胶、结冷胶、日落黄、柠檬黄、栀子黄、柑橘黄、姜黄素、红曲红、赤藓红、辣椒红、高粱红、甜菜红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、焦糖色、聚丙烯酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、

单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、磷脂、海藻酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸钠、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素 E (d1- α -生育酚)、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、辣椒油树脂、聚二甲基硅氧烷及其乳液、碳酸氢钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理或不处理、调配混合、熬制或不熬制、杀菌或不杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据原辅料及食用方法不同产品可分为：即食液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油（生抽、老抽）、味极鲜应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.3 食醋（酿造食醋、白醋、果醋）应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.9 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.10 米酒、黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 清酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.13 露酒应符合 GB/T 27288 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.18 牛肉粉调味料、牛肉汁调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.19 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.20 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.21 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.22 复合调味料、沙拉汁、海带汁、香菇汁、生姜汁、八角汁、五香汁、烧烤汁、畜禽骨汤、肉汤、浓缩骨汤、叉烧酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.24 白芷、栀子、白茅根、香橼、白果、黄精、紫苏、橘皮（陈皮）、黄芥子应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.25 茶叶（红茶、绿茶）应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.26 人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫生部《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。
- 2.1.27 西洋参、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、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。
- 2.1.28 蛹虫草应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.29 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.31 浓缩果汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.32 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.34 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15023 的规定。
- 2.1.35 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15023 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15023 的规定。
- 2.1.37 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.38 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.39 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.40 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 芥末油、花椒油、藤椒油、辣椒油、葱油、木姜子油、青花椒油、八角油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.42 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.43 蓄禽骨、鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.44 海产品浓缩汁、虾酱、海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.45 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.46 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.47 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.48 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.49 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.50 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.51 郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.52 干黄酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.53 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.54 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.55 酱腌菜应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.56 食用淀粉、食用玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.57 山药粉、果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.58 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.59 乳粉应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.60 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.61 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.62 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.63 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.64 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.65 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.66 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.67 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.68 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.69 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.70 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.71 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.72 安赛蜜符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.73 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.74 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.75 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.76 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.77 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.78 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.79 低聚果糖应符合 GB 23582.2 的规定。
- 2.1.80 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.81 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.82 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.83 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.84 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。

- 2.1.85 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.86 槐豆胶(又名刺槐豆胶)应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.87 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.88 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.89 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.90 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.91 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.92 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.93 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.94 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.95 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.96 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.97 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.98 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.99 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.100 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.101 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.102 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.103 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.104 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.105 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.106 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.107 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.108 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.109 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.110 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.111 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.112 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.113 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.114 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.115 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.116 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.117 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.118 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.119 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.120 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.121 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.122 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.123 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.124 维生素 E (dl- α -生育酚) 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.125 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.126 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.127 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.128 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.129 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.130 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.131 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.126 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.133 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.134 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.135 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.136 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.137 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.138 食品用香精应符合 GB 30616 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	取适量样品,置于洁净的烧杯中,在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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	≤	30.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5 适用于水产调味料（鱼类 调味料除外）】	GB 5009.11
		0.1（其他产品）	
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
磷酸盐 ^b （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 ^b （以日落黄计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
栀子黄 ^b ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
赤藓红 ^b ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
纽甜 ^b ，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^b ，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
安赛蜜 ^b ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.140
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^b ，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
姜黄素 ^b ，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
<p>注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于含油型产品，其中酸价指标不适用于使用发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、甜面酱等）和酸性配料（番茄酱、食醋、白醋、柠檬酸等）的产品；</p> <p>b 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 规定最大使用量的比例之和不应超过1；</p> <p>c 适用于添加山楂的产品检验；</p> <p>d 仅适用于原料中有酸水解植物蛋白调味液的产品，水解大豆蛋白粉的产品。</p>			

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 ^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
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅限水产调味料的检测。					

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

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, 外购调料包中食品添加剂的使用也应符合 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 和 GB 31650.1 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(仅限于即食产品)、大肠菌群(仅限于即食产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用以生活饮用水、酿造酱油、食醋（酿造食醋、白醋、果醋中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、酵母抽提物、食用酒精、米酒、黄酒、料酒、清酒、露酒、味精、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、香辛料（大葱、小葱、洋葱、姜、蒜、芫荽、八角、花椒、小茴香、桂皮、肉桂、大清桂、丁香、草果、砂仁、高良姜、月桂叶、月桂、山奈、辣椒、黑胡椒、白胡椒、茺蓂、阴香、桔茗、孜然、姜黄、香茅、木姜子、藏红花、薄荷、甘草、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拔、迷迭香、百里香、蒙百里香、香荚兰、留兰香、圆叶当归、葛缕子、调料九里香、龙蒿、黑芥籽、香椿、罗晃子、刺柏、阿魏、芒果、葫芦巴、辣根、菖蒲、芹菜、欧芹、杨桃、刺山柑、葛缕子、枫茅、石榴、胡麻、葫芦巴中的一种或几种）的粉或其浸泡液/提取物、可食用植物【白芷、栀子、白茅根、香椽、白果、黄精、紫苏、橘皮（陈皮）、黄芥子、茶叶（红茶、绿茶）、人参（人工种植五年及五年以下）、西洋参、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、黄芪的一种或几种】的浸泡液/提取物、食用菌（蛹虫草、牛肝菌、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、姬松茸、鸡油菌、松蘑、榛蘑、大球盖菇、香菇、中的一种或几种）、燕窝的浸泡液/提取物、浓缩果蔬汁（苹果汁、山楂汁、柿子汁、柠檬汁、葡萄汁、番茄汁、草莓汁、柚子汁、橙汁、蜜桃汁、猕猴桃汁、青梅汁、芒果汁、百香果汁、牛油果汁、香蕉汁、蓝莓汁、红枣汁、菠萝汁、哈密瓜汁、雪梨汁、酸梅汁、黑加仑汁、荔枝汁、沙棘汁、石榴汁、樱桃汁、桑椹汁、椰子汁、海棠汁、凤梨汁中的一种或几种）、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、酸水解植物蛋白调味液中的几种为主要原料，辅以或不辅以腐乳、豆豉、沙拉汁、海带汁、香菇汁、生姜汁、八角汁、五香汁、烧烤汁、食用植物油、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、骨素、蓄禽骨、鲜（冻）畜、禽肉、畜禽骨汤、肉汤、浓缩骨汤、海产品浓缩汁【牡蛎汁（蚝汁）、鲍鱼汁、海带汁、贻贝汁、蒸鱼豉油、蚝油、鱼露、鲍鱼汁、虾油、扇贝汁、蛤蜊汁、墨鱼汁、海鱼汁、虾酱、海鲜酱中的一种或几种】、叉烧酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、郫县豆瓣（豆瓣酱）、干黄酱、豆豉、腐乳、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、食用淀粉、食用玉米变性淀粉、山药粉、果蔬粉、魔芋粉、乳粉、芝麻中的一种或几种，添加或不添加 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、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、谷氨酸钠、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、安赛蜜、甜蜜素、木糖醇、海藻糖、麦芽糖醇、赤藓糖醇、山梨糖醇、低聚果糖、L-阿拉伯糖、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、阿拉伯胶、果胶、槐豆胶、结冷胶、日落黄、柠檬黄、栀子黄、柑橘黄、姜黄素、红曲红、赤藓红、辣椒红、高粱红、甜菜红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、焦糖色、聚丙烯酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、磷脂、海藻酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸钠、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、葡萄糖酸- δ -内酯、维

生素 E (d1- α -生育酚)、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、辣椒油树脂、聚二甲基硅氧烷及其乳液、碳酸氢钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理或不处理、调配混合、熬制或不熬制、杀菌或不杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。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》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。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

H N

河南金冉食品有限公司

Q B