



411992S-2017



开封太阳金明食品有限公司企业标准

Q/KTJ 0001S-2017

固态调味料

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

开封太阳金明食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准起草单位：开封太阳金明食品有限公司。

本标准主要起草人：张新元，辛春雷，张莉娟。

本标准自实施之日起代替 Q/KTJ0001S-2014。

本标准与 Q/KTJ0001S-2014 相比，主要变化如下：

- 在分类中增加了芝士味固态调味料；
- 猪肉味固态调味料修改为肉味固态调味料；
- 修改了理化指标食用盐和谷氨酸钠的指标；
- 增加了芝士、干酪素、魔芋粉、绿豆蛋白、食用贝类提取物、明胶、瓜尔胶、酵母提取物、柠檬酸钠、碳酸钠、水溶性辣椒红、芝士香精等原辅料及原辅料要求；
- 删除了部分原辅料及要求。

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉）、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、白砂糖、玉米油、肉粉（牛肉、鸡肉）、海鲜粉（蟹粉、鱿鱼粉、虾粉、鱼粉）、鱼糜、绿豆蛋白、食用香精（牛肉味香精、肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精、芝士香精）、食用盐、芝士、干酪素、魔芋粉、食用贝类提取物、山梨糖醇液、谷氨酸钠（味精）、黄原胶、柠檬酸、维生素E、焦糖色、辣椒红、 β -胡萝卜素、红曲红、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）、栀子蓝、胭脂虫红、胭脂树橙、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢铵、5'-呈味核苷酸二钠、大豆卵磷脂、柠檬酸钠、明胶、酵母提取物、瓜尔胶、碳酸钠、谷朊粉、大蒜粉、洋葱粉、干姜粉、肉蔻粉、胡椒粉、咖喱粉、水溶性辣椒红、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌）、生活饮用水为原料，按一定比例混合后，通过微波加工、干燥、挑选、包装制成的非即食固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡蛋粉应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T1355 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T8884 和 GB31637 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T19111 和 GB2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 2.1.9 芝士应符合 GB5420 的规定。
- 2.1.10 大豆组织蛋白应符合 SB/T10453 的规定。
- 2.1.11 大豆拉丝蛋白应符合 SB/T10453 的规定。
- 2.1.12 咖喱粉应符合 GB/T22266 的规定。
- 2.1.13 大豆分离蛋白应符合 GB20371 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合生活饮用水 GB5749 的规定。
- 2.1.15 姜粉、大蒜粉、洋葱粉、肉蔻粉应符合 GB/T15691 的规定。

- 2.1.16 鱼糜应符合SC/T3702的规定。
- 2.1.17 谷朊粉应符合GB/T21924的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合GB/T8967的规定。
- 2.1.19 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB1886.174 的规定。
- 2.1.20 山梨糖醇液应符合GB1886.187的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合GB1886.41的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合GB1886.235的规定。
- 2.1.23 β -胡萝卜素应符合 GB8821 的规定。
- 2.1.24 焦糖色应符合GB1886.64的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合GB1886.34的规定。
- 2.1.26 红曲红应符合GB1886.181的规定。
- 2.1.27 维生素 E 应符合 GB1886.233 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.29 明胶应符合 GB6783 的规定。
- 2.1.30 碳酸氢铵应符合 GB1888 的规定。
- 2.1.31 三聚磷酸钠应符合 GB25566 的规定。
- 2.1.32 琥珀酸二钠应符合 GB29939 的规定。
- 2.1.33 栀子蓝应符合 GB28311 的规定。
- 2.1.34 大豆卵磷脂应符合 GB28401 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸钠应符合 GB25557 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.37 复配膨松剂 泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）应符合 GB1886.245 的规定。
- 2.1.38 胭脂虫红应符合 GB26687 的规定。
- 2.1.39 胭脂树橙应符合 GB26687 的规定。
- 2.1.40 干酪素应符合 GB31638 的规定。
- 2.1.41 白胡椒粉应符合 GB/T7900 的规定。
- 2.1.42 黑胡椒粉应符合 GB/T7901 的规定。
- 2.1.43 绿豆蛋白应符合 Q/HHD0001S 的规定。
- 2.1.44 碳酸钠应符合 GB1886.1 的规定。
- 2.1.45 食用贝类提取物应符合 GB10133 的规定。
- 2.1.46 牛肉粉应符合 SB/T10513 的规定。
- 2.1.47 海鲜粉（鱼粉、蟹粉、鱿鱼粉、虾粉）应符合SB/T10485的规定。
- 2.1.48 鸡肉粉应符合SB/T10415的规定。
- 2.1.49 食用香精（牛肉味、鸡肉味、肉味、海鲜味、芝士味）应符合GB30616的规定。
- 2.1.50 酵母提取物应符合GB/T 23530的规定。

2.1.51 柠檬酸钠应符合GB1886.25的规定。

2.1.52 瓜尔胶应符合GB28403的规定。

2.1.53 水溶性辣椒红应符合GB26687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							
	牛肉味	鸡肉味	肉味	蟹味	鱿鱼味	虾味	鱼味	芝士味
性状	不规则颗粒状、块状							
色泽	棕褐色	浅褐色	红棕色	橘红色	浅白色, 有暗红色斑点	浅白色, 有桔红色斑点	鱼白色	浅黄色
气、滋味	具有牛肉味	具有鸡肉味	具有肉味	具有蟹味	具有鱿鱼味	具有虾味	具有鱼肉味	芝士味
杂质	无肉眼可见外来杂质							
试验方法	从混合后样品中取出 50g 放在白色洁净搪瓷盘上分散开, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味							

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	
水分/(g/100g)	≤	8.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g)	≤	15.0	GB 5009.4
总氮(以N计)/(g/100g)	≥	2.0	GB 5009.5
铅 ^a (以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
食用盐(以氯化钠计)/(%)	≤	12.0	GB 5009.44
谷氨酸钠/(g/100g)	≤	10.0	GB 5009.43
总汞 ^b (以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.05	GB 5009.17
β-胡萝卜素 ^c (g/kg)	≤	2.0	GB 5009.83

注: a 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
b 总汞指标仅适用于鱼味固态调味料、蟹味固态调味料、鱿鱼味固态调味料、虾味固态调味料。
c β-胡萝卜素指标仅适用于蟹味固态调味料、鱿鱼味固态调味料。
相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法	
菌落总数/(CFU/g)	≤	8000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.3	GB 4789.3

沙门氏菌		不得检出	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌		不得检出	GB 4789. 10
霉菌计数/ (CFU/g)	≤	50	GB 4789. 15

2.5 净含量和允许短缺量

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 GB14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准是以鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉）、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、白砂糖、玉米油、肉粉（牛肉、鸡肉）、海鲜粉（蟹粉、鱿鱼粉、虾粉、鱼粉）、鱼糜、绿豆蛋白、食用香精（牛肉味香精、肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精、芝士香精）、食用盐、芝士、干酪素、魔芋粉、食用贝类提取物、山梨糖醇液、谷氨酸钠（味精）、黄原胶、柠檬酸、维生素E、焦糖色、辣椒红、 β -胡萝卜素、红曲红、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）、栀子蓝、胭脂虫红、胭脂树橙、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢铵、5'-呈味核苷酸二钠、大豆卵磷脂、柠檬酸钠、明胶、酵母提取物、瓜尔胶、碳酸钠、谷朊粉、大蒜粉、洋葱粉、干姜粉、肉蔻粉、胡椒粉、咖喱粉、水溶性辣椒红、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌）、生活饮用水为原料，按一定比例混合后，通过微波加工、干燥、挑选、包装制成的非即食固态调味料。主要用于方便食品配料。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》的相关规定，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制、包装、运输、贮存、销售及监督检查等环节的依据。

本标准规定了固态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。

开封太阳金明食品有限公司

2017年08月01日

OB