



411433S-2018



许昌澳迪克食品有限公司企业标准

Q/XADK 0001S-2018

固态复合调味料

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

许昌澳迪克食品有限公司 发布

前 言

本标准符合 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由许昌澳迪克食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘新伟，许惠娟。

H N

Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鸡肉粉、牛肉粉、水解大豆植物蛋白、食用盐、谷氨酸钠、酵母提取物、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠为原料，经混合、装袋、封口等工艺加工而成的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉粉应符合 SB/T10415 的规定。
- 2.1.2 牛肉粉应符合 SB/T10513 的规定。
- 2.1.3 水解大豆植物蛋白应符合 SB/T10338 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.6 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 和 GB1886.171 的规定。
- 2.1.7 5'-肌苷酸二钠应符合 QB/T 4261 和 GB1886.97 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 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	粉末状	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，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，应符合表 1 的规定。
色泽	浅黄色	
气味	具有产品应有的气味	
滋味	滋味鲜美，微咸，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分 g/100g	≤ 15.0	GB5009.3
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.3	GB5009.235
总氮(以N计) g/100g	≥ 1.0	GB5009.5
食用盐(以NaCl计)(KOH) mg/g	≤ 20.0	GB5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB5009.12

3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	1.0	GB5009.191
*铅的指标严于食品安全国家标准。			

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	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 (MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
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 JJF1070 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、氨基酸态氮、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

固态调味料适用于以鸡肉粉、牛肉粉、水解大豆植物蛋白、食用盐、谷氨酸钠、酵母提取物、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠为原料，经混合、装袋、封口等工艺加工而成的非即食固态复合调味料。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，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌县澳迪克食品有限公司

H N

Q B