



410141S-2019



洛阳仟味食品有限公司企业标准

Q/LQW 0001S-2019

---

# 调味料原料

2019-01-16 发布

2019-01-16 实施

---

洛阳仟味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 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。

本标准由洛阳仟味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：白照宏、李清超。

本标准自发布之日起代替 Q/LQW0001S-2016。

H N  
Q B

# 调味料原料

## 1 范围

本标准规定了调味料原料的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准内容适用于经动物检疫部门检疫合格的优质鸡、牛、猪骨肉架为原料，通过蒸煮、过滤、磨浆、浓缩、喷雾干燥或不喷雾干燥，添加或不添加食用盐，包装制成的非即食调味料原料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡骨肉架应符合 GB2707 的规定。
- 2.1.2 牛骨肉架、猪骨肉架应符合 GB2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB5749 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
	调味料原料	调味酱原料	
性状	均匀的粉末状	均匀的酱状物	从样品中取出 10g，倒入一洁净烧杯中，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。
色泽	淡黄或乳白色	深黄色	
气味	具有相应肉类产品的香气、无异味		
滋味	具有相应肉类品种的滋味、无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂物		

### 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
		调味料原料	调味酱原料	
水分, g/100g	≤	8.00	50.00	GB 5009.3
总氮(以 N 计), g/100g	≥	10.00	3.00	GB 5009.5

氨基酸态氮, g/100g	≥	0.35	0.20	GB 5009.235
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	10.00	40.00	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.30		GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9		GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定

#### 2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB2762 的规定, 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

#### 3 检验

出厂项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、氨基酸态氮、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

调味料原料是经动物检疫部门检疫合格的优质鸡、牛、猪骨肉架为原料，通过蒸煮、过滤、磨浆、浓缩、喷雾干燥或不喷雾干燥，添加或不添加食用盐，包装制成的非即食调味料原料。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 SB/T10415《鸡粉调味料》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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳仟味食品有限公司

H N

Q B