



410200S-2019



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0005S-2019

糕点专用固态复合调味料

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 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》的要求编写。

本标准由漯河市乐味调味品加工有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市乐味调味品加工有限公司。

本标准主要起草人：马杰。

H N

Q B

糕点专用固态复合调味料

1 范围

本标准规定了糕点专用固态复合调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、辣椒、花椒、大蒜、洋葱、黑胡椒、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、复合调味料（味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2, 4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺）、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、磷脂、羧甲基纤维素钠、添加一种或多种食品用香精（牛肉风味、黑椒牛肉风味、麻辣风味、鸡肉风味、香辣风味）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的非直接提供至消费者的糕点专用固态复合调味料，用于各类糕点类食品的调味。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 辣椒、花椒、大蒜、洋葱、黑胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 复合调味料应符合 DB31/ 2002 的规定。
- 2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 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	粉末状或颗粒状，允许同时存在	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽，杂质，闻其气味。 用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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
干燥失重，g/100g	≤ 20	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）：1.7g/kg 为最终产品糕点食品最大使用量，适用于 GB2760 的 3.4.2 的带入原则。			

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

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、辣椒、花椒、大蒜、洋葱、黑胡椒、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、复合调味料（味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2, 4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺）、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、磷脂、羧甲基纤维素钠、添加一种或多种食品用香精（牛肉风味、黑椒牛肉风味、麻辣风味、鸡肉风味、香辣风味）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的非直接提供至消费者的糕点专用固态复合调味料，用于各类糕点类食品的调味。

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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，特制订本企业标准，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。

此类调味料为非直接提供至消费者的糕点专用固态复合调味料，用于各类糕点类食品的调味，在此类调味料中天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）的最大添加量为 3.0g/kg，天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）在最终产品糕点食品中最大使用量为 1.7g/kg。此类调味料中在最终产品糕点食品中含量 \leq 25%。

漯河市乐味调味品加工有限公司