



410253S-2019



漯河味美食品科技有限公司企业标准

Q/LWS 0001S-2019

固态调味料

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

漯河味美食品科技有限公司 发布

前言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河味美食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：管东玲、张东升、何子中。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

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

本标准适用于以花椒、八角、孜然、肉豆蔻、豆蔻、小豆蔻、小茴香、丁香、罗汉果、高良姜、肉桂中的一种或多种为原料，加入或不加入骨素、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味粉、玉米淀粉、辣椒、芝麻、蒜、豌豆粉、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精）中的多种，经混合或不混合、包装加工而成的非即食固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 骨素应符合NY/T 2778的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.5 花椒、八角、孜然、肉豆蔻、豆蔻、小豆蔻、小茴香、丁香、高良姜、肉桂、辣椒、蒜应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.6 罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.12 酸水解植物蛋白调味粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.13 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.15 豌豆粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.20 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。

2.1.21 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精）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	固态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气滋味，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	≤ 14	GB 5009.3
总灰分, g/100g (仅适用于香辛调味料)	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g (仅适用于香辛调味料)	≤ 5.0	
氨基酸态氮 (以N计), g/100g (仅适用于固态复合调味料)	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮 (以N计), g/100g (仅适用于固态复合调味料)	≥ 0.4	SB/T 10371或 GB 5009.5
食用盐(以氯化钠计), g/100g (仅适用于添加食用盐的产品)	≤ 45	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)*, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg (仅适用于使用酸水解植物蛋白调味粉的产品)	≤ 1.0	GB 5009.191
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分（仅适用于香辛调味料）、酸不溶性灰分（仅适用于香辛调味料）、食用盐（仅适用于固态复合调味料）、总氮（仅适用于固态复合调味料）、氨基酸态氮（仅适用于固态复合调味料）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

固态调味料是以花椒、八角、孜然、肉豆蔻、豆蔻、小豆蔻、小茴香、丁香、罗汉果、高良姜、肉桂中的一种或多种为原料，加入或不加入骨素、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味粉、玉米淀粉、辣椒、芝麻、蒜、豌豆粉、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精）中的多种，经混合不或混合、包装加工而成的。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DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

漯河味美食品科技有限公司

H N

Q B