



410266S-2019



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0001S-2019

固态复合调味料

2019-01-25 发布

2019-01-25 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：刘忠思、马杰。

本标准自发布之日起替代Q/LLWT 0001S-2018(备案号413000S-2018，2018-09-28发布实施)。

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。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、辣椒、花椒、孜然、大蒜、桂皮、姜、甘草、小茴香、胡椒、八角、酵母抽提物、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、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}、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、N-[N-(3, 3-二甲基丁基)-L- α -天冬氨]-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖、复配甜味剂{环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、N-[N-(3, 3-二甲基丁基)-L- α -天冬氨]-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖}、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖]、复配甜味剂{环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、食品用香精}、复配水分保持剂(乳酸钠、呈味核苷酸二钠)、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、食用木薯淀粉、复配乳化剂(酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯)、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精(牛肉风味、泡椒风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味)中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的即食或非即食固态复合调味料。

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 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.5 复配水分保持剂(乳酸钠、呈味核苷酸二钠)应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、N-[N-(3, 3-二甲基丁基)-L- α -天冬氨]-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖]应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖]应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.8 复配甜味剂[N-[N-(3, 3-二甲基丁基)-L- α -天冬氨酰]-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖、食品用香精]应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 辣椒、花椒、孜然、大蒜、桂皮、姜、甘草、小茴香、胡椒、八角应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.12 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 N-[N-(3, 3-二甲基丁基)-L- α -天门冬氨]-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)应符合 GB29944 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.18 复合调味料应符合 DB31/ 2002 的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 氯化钙应符合 GB1886.45 的规定。

- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.24 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.25 复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 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
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜), g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.95	GB 5009.28
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
同一功能食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB2760规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。
a 仅适用于添加山梨酸钾的产品。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10(第二法)
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

1. a样品的采样和处理按GB 4789.1执行。
2. 微生物限量仅适用于即食固态复合调味料。

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、辣椒、花椒、孜然、大蒜、桂皮、姜、甘草、小茴香、胡椒、八角、酵母抽提物、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、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}、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、N-[N-(3, 3-二甲基丁基)-L- α -天冬氨]-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖、复配甜味剂{环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、N-[N-(3, 3-二甲基丁基)-L- α -天冬氨]-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖}、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖]、复配甜味剂{环 N-[N-(3, 3-二甲基丁基)-L- α -天冬氨]-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖、食品用香精}、复配水分保持剂(乳酸钠、呈味核苷酸二钠)、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、食用木薯淀粉、复配乳化剂(酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯)、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精(牛肉风味、泡椒风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味)中的几种为原料,经配料、混合、包装而成的即食或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,参照 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

。

漯河市乐味调味品加工有限公司

QB