



410944S-2019



郑州哈尔九宝食品有限公司企业标准

Q/ZHB 0002S-2019

鲜味宝调味料

2019-04-26 发布

2019-04-26 实施

郑州哈尔九宝食品有限公司 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》编写。

本标准由郑州哈尔九宝食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州哈尔九宝食品有限公司。

本标准起草人：马占松、梁志学、刘国秀。

本标准自实施之日起代替 Q/ZHB 0002S-2016

本标准与 Q/ZHB 0002S-2016 相比，主要变化如下：

—标准编号由 Q/ZHB 0002S-2016 修改为 Q/ZHB 0002S-2019；

—修改了范围

—修改了原辅料要求

—修改了理化指标

—修改了检验方法

—修改了编制说明

鲜味宝调味料

1 范围

本标准规定了鲜味宝调味料的要求，检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、5' 呈味核苷酸二钠为原料，经配料、混合、搅拌、灌装、封口、包装加工而成的鲜味宝调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.4 5' 呈味核苷酸二钠 应符合 GB 1886.171 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	产品呈粉末状，状态松散	从样品中取适量样品，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	白色	
气味及滋味	具有鲜味、咸味、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	
谷氨酸钠/(g/100g)	≥	35.0	SB/T 10371
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤	50.0	GB 5009.44
水分/(g/100g)	≤	3.0	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
注:*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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
霉菌/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	5	2	100	1000	
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法
注: 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 食品生产加工过程卫生要求

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; 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: 净含量及允许短缺量、感官要求、水分、谷氨酸钠、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

鲜味宝调味料是以谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、5' 呈味核苷酸二钠为原料,经配料、混合、搅拌、灌装、封口、包装加工而成的鲜味宝调味料。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定,并参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》和 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》,特制定本企业标准,作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

郑州哈尔九宝食品有限公司

Q B