



410674S-2019



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0006S-2019

藻类专用调味料

2019-04-04 发布

2019-04-04 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

藻类专用调味料

1 范围

本标准规定了藻类专用调味料的分类、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）、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, 4-二甲氧基苯基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺】、海藻糖、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、氯化钙、食用木薯淀粉、复配水分保持剂（乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、添加一种或多种食品用香精（鸡肉风味、牛肉风味、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藻类专用调味料，用于各类藻类食品的调味。

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 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。
- 2.1.5 复合调味料应符合 DB31/ 2002 的规定。
- 2.1.6 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.7 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.11 氯化钙应符合 GB1886.45 的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 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
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	≤	5.0	GB 5009.28
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 山梨酸钾（以山梨酸计）：0.5g/kg 为最终产品藻类食品最大使用量，适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。			
乳酸链球菌素：0.5g/kg 为最终产品藻类食品最大使用量，适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。			
同一功能食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自在最终产品中的含量占 GB2760 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 生产加工过程的卫生要求

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；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；型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、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】、海藻糖、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、氯化钙、食用木薯淀粉、复配水分保持剂（乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、添加一种或多种食品用香精（鸡肉风味、牛肉风味、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藻类专用调味料，用于各类藻类食品的调味。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藻类专用调味料，用于各类藻类食品的调味，在此类调味料中山梨酸钾（以山梨酸计）的最大添加量为 5.0g/kg，山梨酸钾（以山梨酸计）在最终产品藻类食品中最大使用量为 0.5g/kg。此类调味料中在最终产品藻类食品添加量 \leq 10%。

本标准中氯化钙在产品中起增脆作用。

漯河市乐味调味品加工有限公司