



412618S-2021



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0007S-2021

辣条专用配料

2021-11-03 发布

2021-11-03 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

前 言

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、温军辉。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0007S-2020(备案号415629S-2020，2020-07-17发布实施)。

H N
Q B

辣条专用配料

1 范围

本标准规定了辣条专用配料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、小茴香中的几种为主要原料、添加酵母提取物、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、呈味核苷酸二钠、复合调味料 {味精、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}、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-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (纽甜)、三氯蔗糖中的几种}、食品用香精 (牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、川香风味、葱香风味、黑胡椒风味、青汁风味中的一种或几种)、食品用香精 (含葡萄糖基甜菊糖苷)、食品用香料 (花椒提取物、大蒜油、大蒜油树脂、洋葱油、中国肉桂油、中国肉桂皮酊 (提取物)、姜黄油、姜黄油树脂、姜黄浸膏、香葱油、迷迭香油、L-阿拉伯糖中的一种或几种) 中的几种，经配料、混合、包装而成的仅用于各类辣条 (调味面制品) 食品加工的配料 (不直接提供至消费者食用)。

按照添加原料不同，分为不同产品。

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 2720 的规定。
- 2.1.4 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.12 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 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。
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	用温开水漱口，品其滋味
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
^a 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	≤ 0.5	GB 5009.247
^b 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 29	GB 5009.97
^c 三氯蔗糖, g/kg	≤ 12.0	GB 22255
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。

a 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): 0.06g/kg 为最终产品辣条食品最大使用量, 适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。

b 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计): 1.6g/kg 为最终产品辣条食品最大使用量, 适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。

c 三氯蔗糖: 0.6g/kg 为最终产品辣条食品最大使用量, 适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。

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, CFU /g	5	2	10	100	GB 4789.3第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
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辣条专用配料。

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（适用于即食辣条专用配料）、大肠菌群（适用于即食辣条专用配料）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、小茴香中的几种为主要原料、添加酵母提取物、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、呈味核苷酸二钠、复合调味料{味精、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}、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-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖中的几种}、食品用香精(牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、川香风味、葱香风味、黑胡椒风味、青汁风味中的一种或几种)、食品用香精(含葡萄糖基甜菊糖苷)、食品用香料(花椒提取物、大蒜油、大蒜油树脂、洋葱油、中国肉桂油、中国肉桂皮酊(提取物)、姜黄油、姜黄油树脂、姜黄浸膏、香葱油、迷迭香油、L-阿拉伯糖中的一种或几种)中的几种,经配料、混合、包装而成的仅用于各类辣条(调味面制品)食品加工的配料(不直接提供至消费者食用)。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《食品生产许可审查细则》和 GB 31644《食品安全国家标准 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。

此类配料为非直接提供至消费者的辣条专用配料,用于各类辣条食品的调味,在此类调味料中纽甜的最大添加量为 0.5g/kg,纽甜在最终产品辣条食品中最大使用量为 0.06g/kg;甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)的最大添加量为 29g/kg,甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)在最终产品辣条食品中最大使用量为 1.6g/kg;三氯蔗糖的最大添加量为 12.0g/kg,三氯蔗糖在最终产品辣条食品中最大使用量为 0.6g/kg;此类调味料中在最终产品辣条食品中含量≤5%。

漯河市乐味调味品加工有限公司