410094S-2021

莲花健康产业集团股份有限公司企业标准

Q/LHG 0010S-2021

蔬味鲜复合调味料

2021-01-13 发布　　2021-01-13 实施

莲花健康产业集团股份有限公司 发布

前　言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由莲花健康产业集团股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩安道、高立栋、井金峰、任东梅、孙世健、任 伟、李 静。

H N
Q B

蔬味鲜复合调味料

1　范围

本标准规定了蔬味鲜复合调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以味精、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖为原料，添加5′-呈味核苷酸二钠、胡萝卜、黄瓜、芹菜、菠菜、西兰花、玉米粒、西红柿、青椒、豆苗、葱、螺旋藻粉中的一种或几种，经粉碎、调配、造粒、干燥、杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食蔬味鲜复合调味料。

2　要求

2.1原辅料要求

2.1.1 味精应符合GB/T 8967和GB/T 2720的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB/T 2721的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB/T 13104的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.5 5′-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.6 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。

2.1.7 黄瓜应符合NY/T 578的规定。

2.1.8 芹菜应符合NY/T 580的规定。

2.1.9 西兰花、西红柿、青椒、豆苗、葱应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 玉米粒应符合GB 1353的规定。

2.1.11 螺旋藻粉应GB/T 16919的规定。

2.1.12 菠菜应符合NY/T 964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	粉状或颗粒状	随机抽取样品适量，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并将样品用蒸馏水稀释成1%的溶液，
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气 味	具有原辅料混合加工后特有的气味、无异味	

滋 味	具有原辅料混合加工后特有的滋味	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
水分/(g/100g)	≤	5.0	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：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

蔬味鲜复合调味料是以味精、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖为原料，添加5′-呈味核苷酸二钠、胡萝卜、黄瓜、芹菜、菠菜、西兰花、玉米粒、西红柿、青椒、豆苗、葱、螺旋藻粉中的一种或几种，经粉碎、调配、造粒、干燥、杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食蔬味鲜复合调味料。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》的有关要求，参照GB 31644 《食品安全国家标准 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。

莲花健康产业集团股份有限公司

HNQB