412617S-2021

漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0001S-2021

固态复合调味料

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

本标准的附录 A 为规范性附录。

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、王杰、王一涛、温军辉。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0001S-2021(备案号410266S-2021，2021-02-01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、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻中的几种为原料，添加白芷、酵母抽提物、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、柠檬酸、酸水解植物蛋白调味料、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、刺槐豆胶、脱水香葱、脱水香菜、炒黄豆、炒芝麻、焦糖色（普通法）、全脂乳粉、乳粉、魔芋粉、番茄粉、固体饮料粉（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、福橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、麦芽糊精、DL-苹果酸、磷脂、固态复合调味料（以老陈醋、味精为原料，添加麦芽糊精、柠檬酸、冰醋酸、二氧化硅、黄原胶、呈味核苷酸二钠、甘氨酸、琥珀酸二钠中的一种或几种）、固态调味料（以白砂糖、食用盐、味精中的几种为原料、添加麦芽糊精、酵母抽提物中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、辣椒红、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]草酰胺中的几种，含两种或两种以上调味料｝、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）、阿斯巴甜、甜菊糖苷、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-天门冬氨－L－苯丙氨酸 1－甲酯（纽甜）、阿斯巴甜、甜菊糖苷、三氯蔗糖中的几种｝、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、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（辣椒风味、柠檬风味、生姜风味、牛肉风味、猪肉风味、泡椒风味、鸡肉风味、大蒜风味、蒜香风味、麻辣风味、泡菜风味、酸辣风味、香辣风味、迷迭香风味、火锅风味、花椒风味、番茄风味、柠檬风味中的一种或几种）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.5 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 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、草果、甘草、洋葱、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻应符合 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。

2.1.13D-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。

2.1.15N-[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 GB 29944 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、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.19 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.23 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.24 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。

2.1.25 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.27 酸水解植物蛋白调味料应符合 Q/JYWX 0001S 的规定（见附录 A）。

2.1.28 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.30 脱水香葱、脱水香菜应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.31 全脂乳粉和乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.32 炒黄豆、炒芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.33 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.34 固态调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.35 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.36 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.37 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

2.1.38 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.39DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.40 固体饮料粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.41 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.42 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。

2.1.43 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.44 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.45 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.46 刺槐豆胶应符合 GB29945 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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	59	GB 5009.44
干燥失重，g/100g	≤	20	GB 5009.3
[c]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
[d]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
[e]三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)[f]，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷[g]，g/kg（以甜菊醇当量计）	≤	0.35	SN/T 3854
[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
[b]3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加山梨酸钾的产品。

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味料的产品。

c 仅适用于添加 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）的产品。

d 仅适用于添加环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）的产品。

e 仅适用于添加三氯蔗糖的产品。

f 仅适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)的产品。

g 仅适用于添加甜菊糖苷的产品。

同一功能食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

即食产品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
a样品的采样和处理按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 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(仅适用于即食固态复合调味料)、大肠菌群(仅适用于即食固态复合调味料)。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

备案编号：321874S-2019
备案日期：2019-07-15

Q/JYWX

味 菱 食 品 科 技 有 限 公 司 企 业 标 准

Q/JYWX 0001S-2019
代替 Q/JYWX 0001S-2018

酸水解植物蛋白调味料系列

JSQB

2019-06-03 发布　　2019-07-16 实施

味菱食品科技有限公司发布

前　言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准是对 Q/JYWX 0001S-2018 的修订。

本标准与 Q/JYWX 0001S-2018 相比，主要变化如下：

——增加了原料内容；

——更新并增加了规范性引用文件；

——对附录进行了修改。

本标准指标中铅（以 Pb 计）≤0.9mg/kg，严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“调味品(食用盐、香辛料类除外)铅（以 Pb 计）≤1.0mg/kg”的限值要求。

本标准由味菱食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：山本昌树、钱海晴、朱娅。

本标准于 2017 年 4 月首次发布，2018 年 2 月第一次修订，2019 年 6 月第二次修订。

JSQB

酸水解植物蛋白调味料系列

1 范围

本标准规定了酸水解植物蛋白调味料系列的产品分类、要求及试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以大豆蛋白、大豆肽粉、含肽大豆蛋白粉、食用大豆粕、谷朊粉、脱脂小麦胚、食用玉米蛋白、花生粕、啤酒酵母粉、玉米糁、面包酵母、豌豆蛋白、大米蛋白中的一种或多种为原料，经盐酸水解、碱（氢氧化钠）中和、脱色（活性炭）或不脱色、过滤（硅藻土）、浓缩或不浓缩，添加或不添加麦芽糊精、食用盐、酵母抽提物、食用葡萄糖、5′-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、酸水解植物蛋白调味料、酶解蛋白调味料，喷雾干燥或不干燥而成的酸水解植物蛋白调味料系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5′-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
GB 2712 食品安全国家标准 豆制
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
GB/T 13382 食用大豆粕
GB/T 13383 食用花生饼、粕
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14936 食品安全国家标准 食品添加剂 硅藻土
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 21924 谷朊粉
GB/T 22492 大豆肽粉
GB/T 22496 玉米糁
GB/T 23530 酵母抽提物
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 产品分类

按产品形态的不同分为固体产品和液体产品，固体产品命名为酸水解植物蛋白调味粉，液体产品命名为酸水解植物蛋白调味液。

4 要求及试验方法

4.1 原辅料

4.1.1 食用大豆粕应符合GB/T 13382和GB 2712的规定。
4.1.2 花生粕应符合GB/T 13383的规定。
4.1.3 大豆蛋白、食用玉米蛋白、豌豆蛋白、大米蛋白应符合GB 20371的规定。
4.1.4 大豆肽粉应符合GB/T 22492的规定。
4.1.5 盐酸应符合GB 1886.9的规定。
4.1.6 氢氧化钠应符合GB 1886.20的规定。
4.1.7 活性炭应符合GB 29215的规定。
4.1.8 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
4.1.9 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
4.1.10 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
4.1.11 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
4.1.12 5′-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
4.1.13 生产用水应符合GB 5749的规定。
4.1.15 面包酵母应符合GB 31639的规定。
4.1.16 谷氨酸钠应符合GB 2720、GB/T 8967的规定。
4.1.17 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
4.1.18 硅藻土应符合GB 14936的规定。
4.1.19 玉米糁应符合GB/T 22496的规定。
4.1.20 啤酒酵母粉应符合附录A的规定。
4.1.21 酸水解植物蛋白调味料应符合附录B的规定。

4.1.22　酶解蛋白调味料应符合附录 C 的规定。
4.1.22　脱脂小麦胚应符合附录 D 的规定。
4.1.23　含肽大豆蛋白粉应符合附录 E 的规定。

4.2　感官指标及试验方法

感官指标及试验方法应符合表1的规定。

表 1　感官指标及试验方法

项目	指标		试验方法
	固体	液体	
外观	淡黄色到黄棕色粉状或细颗粒	黄色到棕色液体	目视 口尝 鼻嗅
滋味	有水解蛋白特有的芳香	有水解蛋白特有的芳香	
气味	无异味		
杂质	无正常视力可见杂质		

4.3　理化指标及试验方法

理化指标及试验方法应符合表 2 的规定。

表 2　理化指标及试验方法

项目		指标		试验方法
		固体	液体	
总氮（以氮计）/（g/100g）	≥	2.0	1.0	GB 5009.5
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g）	≥	1.2	0.6	GB 5009.235
食盐（以NaCl 计）/（g/100g）	≤	55	45	GB 5009.44
干燥失重/（g/100g）	≤	10.0	——	GB 5009.3 直接干燥法*
3-氯-1，2-丙二醇/（mg/kg）	≤	1.0	0.4	GB 5009.191
总砷（以As 计）/（mg/kg）	≤	0.5		GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.9		GB 5009.12
* 干燥温度和时间分别为98℃和4h。				

4.4　食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.5　净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。单件净含量允许负偏差按JJF 1070规定的方法进行检验。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂须经工厂检验部门按本标准逐批检验合格，并签发产品检验报告。

5.2.2 出厂检验项目为：感官指标、总氮、食盐、干燥失重。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准要求的 4.2、4.3 规定的全项目。

5.3.2 型式检验至少每半年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验。

a) 原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
c) 食品安全监管部门提出要求时；
d) 本批次出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

5.4 组批与抽样

以每投料批为一批，取样方法按 GB/T 12729.2 的规定执行。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品或该次型式检验判定为合格；若有不合格项，使用备检样品对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准要求时则该批产品或该次型式检验判定为合格；如复检结果仍有 1 项不合格，则该批产品或该次型式检验判定为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。运输包装外应标明产品名称、厂名、厂址、生产日期、保质期、规格、数量、净重、执行标准号并符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

所有内包装材料应符合食品安全要求和有关标准。外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

产品运输工具应保持清洁卫生、干燥，有防尘防雨设施，搬运时轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的室内场所。不得与有毒、有害、有异味的物质混贮。

7 保质期

在上述贮、运条件下，自生产之日起，固体酸水解植物蛋白调味料保质期为18个月，液体酸水解植物蛋白调味料保质期为12个月。

JSQB

附 录 A
（规范性附录）
啤酒酵母粉质量要求

A.1 范围

本附录规定了啤酒酵母粉的质量要求。

本附录适用于以啤酒酵母为原料，经过筛除杂、浓缩、干燥、包装制成的啤酒酵母粉。

A.2 质量要求

A.2.1 感官指标

浅黄色或黄色、褐色粉末，具有产品特有的气味、粉末或颗粒状，无正常视力可见杂质。

A.2.2 理化指标

理化指标要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 理化指标

项 目		指 标
蛋白质(以干基计)，g/100g	≥	40.0
灰分，g/100g	≤	9.0
水分，g/100g	≤	8.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0
总砷（以As 计），mg/kg	≤	0.5
大肠菌群，MPN/g	≤	3.0
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）		不得检出

附 录 B
（规范性附录）
酸水解植物蛋白调味料质量要求

B.1 范围

本附录规定了酸水解植物蛋白调味料的质量要求。

本附录适用于以大豆蛋白、大豆肽粉、含肽大豆蛋白粉、食用大豆粕、谷朊粉、脱脂小麦胚、食用玉米蛋白、花生粕、啤酒酵母粉、玉米糁、面包酵母、豌豆蛋白、大米蛋白中的一种或多种为原料，经盐酸水解、碱（氢氧化钠）中和、脱色（活性炭）或不脱色、过滤（硅藻土）、浓缩或不浓缩，添加或不添加麦芽糊精、食用盐、酵母抽提物、食用葡萄糖、5′-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、酸水解植物蛋白调味料、酶解蛋白调味料，喷雾干燥或不干燥而成的酸水解植物蛋白调味料系列。

B.2 质量要求

B.2.1 感官指标

淡黄色到黄棕色粉状或细颗粒（固体），黄色到棕色液体（液体），无异味，无正常视力可见杂质。

B.2.2 理化指标

理化指标要求应符合表 B.1 的规定。

表 B.1 理化要求

项 目		指 标	
		固体	液体
总氮（以氮计）/（g/100g）	≥	2.0	1.0
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g）	≥	1.2	0.6
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤	55	45
干燥失重/（g/100g）	≤	10.0	—
3-氯-1，2-丙二醇/（mg/kg）	≤	1.0	0.4
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.9	

附 录 C
（规范性附录）
酶解蛋白调味料质量要求

C.1 范围

本附录规定了酶解蛋白调味料的质量要求。

本附录适用于以大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、组织化大豆蛋白、酵母（活性干酵母）、啤酒酵母、面包酵母、小麦蛋白、玉米蛋白、大米蛋白一种或几种为原料，经酶解（蛋白酶、谷氨酰胺酶、植酸酶、氨基肽酶、脂肪酶、纤维素酶、半纤维素酶、果胶酶、木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、漆酶、β-葡聚糖酶、核酸酶、脱氨酶）、酸碱调节 pH、脱色（活性炭）或不脱色、过滤(硅藻土)、浓缩或不浓缩，添加或不添加麦芽糊精、食用盐、酵母抽提物，喷雾干燥而成的非即食酶解蛋白调味料。

C.2 质量要求

C.2.1 感官指标

淡褐色至褐色粉末状，有酶解蛋白特有的芳香味，无异味，无正常视力可见杂质。

C.2.2 理化指标

理化指标要求应符合表 C.1 的规定。

表 C.1 理化要求

项 目		指 标
总氮（以氮计）/（g/100g）	≥	2.0
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g）	≥	1.2
食盐（以NaCl 计）/（g/100g）	≤	55
干燥失重/（g/100g）	≤	10.0
总砷（以As 计）/（mg/kg）	≤	0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.9

附 录 D
（规范性附录）
脱脂小麦胚质量要求

D.1 范围

本附录规定了脱脂小麦胚的质量要求。

本附录适用于小麦胚为原料，经烘干、脱脂（用食品加工助剂丁烷萃取）、粉碎或不粉碎、计量包装而成的非即食脱脂小麦胚。

D.2 质量要求

D.2.1 感官指标

浅黄或灰白色，呈片状或小颗粒状或粉状，有脱脂小麦胚固有的气味、滋味，无异味，无正常视力可见杂质。

D.2.2 理化指标

理化指标要求应符合表 D.1 的规定。

表 D.1 理化要求

项 目		指 标
蛋白质（以干基计）/（g/100g）	≥	28
水分/（g/100g）	≤	13.0
灰分/（g/100g）	≤	7.0
脂肪/（g/100g）	≤	2.0
含砂量/（g/100g）	≤	0.05
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.2
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.4
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.02
黄曲霉毒素 B_1/（μg/kg）	≤	5.0

附 录 E
（规范性附录）
含肽大豆蛋白粉质量要求

E.1 范围

本附录规定了含肽大豆蛋白粉的质量要求。

本附录适用于以大豆蛋白粉为主要原料，经添加水、蛋白酶和加工助剂氢氧化钠混合后酶解再加加工助剂柠檬酸经加热、分离、干燥、包装生产工艺制成的含肽大豆蛋白粉。

E.2 质量要求

E.2.1 感官指标

白色、淡白色、黄色，呈均匀疏散粉末状，无结块现象，具有产品特有的气味、滋味，无异味，无肉眼可见外来杂质。

E.2.2 理化指标

理化指标要求应符合表 E.1 的规定。

表 E.1 理化要求

项 目		指 标
粗蛋白质（以干基计，N×6.25），g/100g	≥	75
肽含量（以干基计），g/100g	≥	5
水分，g/100g	≤	10.0
灰分，g/100g	≤	8.0
脲酶（尿素酶）活性		阴性
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4
菌落总数，CFU/g	≤	30000
大肠菌群，MPN/g	≤	0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤	50
金黄色葡萄球菌	≤	0/25g
沙门氏菌	≤	0/25g

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、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻中的几种为原料，添加白芷、酵母抽提物、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、柠檬酸、酸水解植物蛋白调味料、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、刺槐豆胶、脱水香葱、脱水香菜、炒黄豆、炒芝麻、焦糖色（普通法）、全脂乳粉、乳粉、魔芋粉、番茄粉、固体饮料粉（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、福橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、麦芽糊精、DL-苹果酸、磷脂、固态复合调味料（以老陈醋、味精为原料，添加麦芽糊精、柠檬酸、冰醋酸、二氧化硅、黄原胶、呈味核苷酸二钠、甘氨酸、琥珀酸二钠中的一种或几种）、固态调味料（以白砂糖、食用盐、味精中的几种为原料、添加麦芽糊精、酵母抽提物中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、辣椒红、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]草酰胺中的几种，含两种或两种以上调味料｝、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）、阿斯巴甜、甜菊糖苷、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-天门冬氨－L－苯丙氨酸 1－甲酯（纽甜）、阿斯巴甜、甜菊糖苷、三氯蔗糖中的几种｝、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、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（辣椒风味、柠檬风味、生姜风味、牛肉风味、猪肉风味、泡椒风味、鸡肉风味、大蒜风味、蒜香风味、麻辣风味、泡菜风味、酸辣风味、香辣风味、迷迭香风味、火锅风味、花椒风味、番茄风味、柠檬风味中的一种或几种）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料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《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。

漯河市乐味调味品加工有限公司