



莲花健康产业集团食品有限公司企业标准

Q/LHG 0002S-2021

味鲜调味料

2021-02-10 发布

2021-02-10 实施

莲花健康产业集团食品有限公司 发布

前 言

本标准由莲花健康产业集团食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人: 韩安道、张国庆、高立栋、任东梅、孙世健、于辉。

味鲜调味料

1 范围

本标准规定了味鲜调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷氨酸钠(味精)、食用盐为原料,经配料、粉碎(或不粉碎)、混合、包装而成的 非即食味鲜调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	颗粒状或粉末状	
色 泽	白色或微黄色	从样品中称取20.0g,置于白色洁净瓷盘
气 味	具有该产品应有的气味,无异味	内或白纸上,自然光下用肉眼观察色泽、
滋味	具有该产品应有的滋味,无异味	性状、杂质,嗅其气味,然后将样品制
杂 质	无肉眼可见外来杂质	成0.2%的水溶液,品尝其滋味

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
谷氨酸钠含量,g/100g	>	70	GB 5009.43 第二法
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	<	30	GB 5009. 44
水分, g/100g	\(\)	1.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	\(\left\)	0. 5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	\(\left\)	0.8	GB 5009.12

注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注:2、本产品中的谷氨酸钠含量适用于 GB 5009. 43 中的第二法检测。在检测谷氨酸钠含量试样制备时需要全溶单件包装产品进行检测,(准确称取全部包装样品 (500 克以下单位包装) M 克 (精确至 0. 01g) 并完全转入体积为 V 的容量瓶中 (大于样品 4-5 倍) 用适量蒸馏水溶解,定容至刻度混匀备用。准确吸取上述样液 $V_{\rm inl}$ ($V_{\rm i}=V \div M \times 10$) 置于 100 ml 容量瓶中,加盐酸 20 ml,混匀并冷却至 20 C,用蒸馏水定容至刻度,混匀备用。)

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

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、谷氨酸钠含量、水分、食用盐。型式检验按 国家相关规定执行。



编制说明

味鲜调味料是以谷氨酸钠(味精)、食用盐为原料,经配料、粉碎(或不粉碎)、混合、包装而成的非即食味鲜调味料。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,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。

莲花健康产业集团食品有限公司



