



411664S-2021



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0006S-2021

藻类专用配料

2021-07-22 发布

2021-07-22 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：马杰、杨瑞平。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0006S-2020(备案号415628S-2020，2020-07-17发布实施)。

H N
Q B

藻类专用配料

1 范围

本标准规定了藻类专用配料的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、味精（谷氨酸钠）、食用盐中的几种为原料，添加 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、ε-聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用木薯淀粉、复配水分保持剂（乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、食品用香精（鸡肉风味、牛肉风味、香辣风味中放入一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成仅用于各类藻类食品（GB2760 中分类为 04.03.02）加工的非即食配料（不直接提供至消费者使用）。

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（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.5 复合调味料应符合 GB 31644 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 复配水分保持剂（乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合《关于批准 ε-聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告》（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 15	GB 5009. 28
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 6	GB 22255
注：*铅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。 b 三氯蔗糖：0. 3 g/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 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，型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、味精（谷氨酸钠）、食用盐中的几种为原料，添加 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、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用木薯淀粉、复配水分保持剂（乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、食品用香精（鸡肉风味、牛肉风味、香辣风味中放入一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成仅用于各类藻类食品（GB2760 中分类为 04.03.02）加工的非即食配料（不直接提供至消费者使用）。

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。

此类调味料为非直接提供至消费者的藻类专用调味料，仅用于各类藻类食品的调味。GB 2760 中规定藻类产品（04.03.02）中山梨酸钾（以山梨酸计）最大使用量为 0.5g/kg，此调味料在藻类产品中使用量 $\leq 3\%$ ，所以此调味料中山梨酸钾（以山梨酸计）最大使用量应为 $0.5\text{g/kg}/3\%=16.6\text{g/kg}$ ；GB 2760 中规定藻类产品（04.03.02）中三氯蔗糖最大使用量为 0.3g/kg，此调味料在藻类产品中使用量 $\leq 5\%$ ，所以此调味料中三氯蔗糖最大使用量应为 $0.3\text{g/kg}/5\%=6\text{g/kg}$ 。

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