



411820S-2021



河南莲花尚品调味食品有限公司企业标准

Q/HLT 0001S-2021

特（加）鲜味精

2021-08-04 发布

2021-08-04 实施

河南莲花尚品调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南莲花尚品调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张立明。

H N

Q B

特（加）鲜味精

1 范围

本标准规定了特（加）鲜味精的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于将呈味核苷酸二钠以覆膜的形式均匀附着在晶体味精表面，经干燥、筛分、包装而成的覆膜型特鲜味精，或将味精、呈味核苷酸二钠经配料、混合、包装而成的加鲜味精和特鲜味精。

根据技术指标不同，分为特鲜味精、加鲜味精。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.2 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.3 加工用水应符合GB 5749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
形 态	结晶状颗粒或粉末	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、形态、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	无色至白色	
气、滋味	具有特殊的鲜味，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
		加鲜味精	特鲜味精	
呈味核苷酸二钠，%	≥	0.10	1.60	SB/T 10371
干燥失重，g/100g	≤	0.5		GB/T 8967
透光率，%	≥	98		GB/T 8967
谷氨酸钠（以干基计），%	≥	97.0		GB 5009.43
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9		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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为：感官要求、干燥失重、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于将呈味核苷酸二钠以覆膜的形式均匀附着在晶体味精表面，经干燥、筛分、包装而成的覆膜型特鲜味精，或将味精、呈味核苷酸二钠经配料、混合、包装而成的加鲜味精和特鲜味精。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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南莲花尚品调味食品有限公司

H N

Q B