



411669S-2022



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0007S-2022

辣条专用配料

2022-06-27 发布

2022-06-27 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：刘忠思、马杰、温军辉。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0007S-2021(备案号412618S-2021，2021-11-03发布实施)。

H N

Q B

辣条专用配料

1 范围

本标准规定了辣条专用配料的要求、检验方法以及检验规则等要求。

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、月桂叶、肉豆蔻、丁香、肉桂、豆蔻、山奈、小茴香中的一种或几种为主要原料、添加大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、呈味核苷酸二钠、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}、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)、三氯蔗糖、食品用香精(牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、川香风味、葱香风味、黑胡椒风味、青汁风味、甜味香精中的一种或几种)、食品用香料(新甲基橙皮苷二氢查耳酮、花椒提取物、大蒜油、大蒜油树脂、洋葱油、中国肉桂油、中国肉桂皮酊(提取物)、姜黄油、姜黄油树脂、姜黄浸膏、香葱油、迷迭香油、L-阿拉伯糖中的一种或几种)中的几种,经配料、混合、包装而成的仅用于各类辣条(调味面制品)食品加工的配料(不直接提供至消费者食用)。

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 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.5 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)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7 辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、月桂叶、肉豆蔻、丁香、肉桂、豆蔻、山奈、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.14 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.15 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.18 食品用香料应符合 GB 29938 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
^a 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	≤ 0.5	GB 5009.247
^b 环己氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 29	GB 5009.97
^c 三氯蔗糖, g/kg	≤ 18.0	GB 22255
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 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): 0.06g/kg 为最终产品辣条食品最大使用量, 适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。		
b 环己氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己氨基磺酸计): 1.6g/kg 为最终产品辣条食品最大使用量, 适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。		
c 三氯蔗糖: 0.6g/kg 为最终产品辣条食品最大使用量, 适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。		

2.4 微生物限量

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
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
<p>1. a样品的采样和处理按GB 4789. 1执行。</p> <p>2. 微生物限量仅适用于即食辣条专用配料。</p>					

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（适用于即食辣条专用配料）、大肠菌群（适用于即食辣条专用配料）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、月桂叶、肉豆蔻、丁香、肉桂、豆蔻、山奈、小茴香中的一种或几种为主要原料、添加大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、呈味核苷酸二钠、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}、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)、三氯蔗糖、食品用香精(牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、川香风味、葱香风味、黑胡椒风味、青汁风味、甜味香精中的一种或几种)、食品用香料(新甲基橙皮苷二氢查耳酮、花椒提取物、大蒜油、大蒜油树脂、洋葱油、中国肉桂油、中国肉桂皮酊(提取物)、姜黄油、姜黄油树脂、姜黄浸膏、香葱油、迷迭香油、L-阿拉伯糖中的一种或几种)中的几种,经配料、混合、包装而成的仅用于各类辣条(调味面制品)食品加工的配料(不直接提供至消费者食用)。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

此类配料为非直接提供至消费者的辣条专用配料,用于各类辣条食品的调味,在此类调味料中纽甜的最大添加量为 0.5g/kg,纽甜在最终产品辣条食品中最大使用量为 0.06g/kg;甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)的最大添加量为 29g/kg,甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)在最终产品辣条食品中最大使用量为 1.6g/kg;三氯蔗糖的最大添加量为 18.0g/kg,三氯蔗糖在最终产品辣条食品中最大使用量为 0.6g/kg;此类调味料中在最终产品辣条食品中含量 \leq 3.0%。