



412282S-2022



周口思鲜园食品厂企业标准

Q/ZSS 0002S-2022

味鲜调味料（固态复合调味料）

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

周口思鲜园食品厂 发布

前 言

本标准由周口思鲜园食品厂提出并起草。

本标准起草人：张建党。

H N

Q B

味鲜调味料（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了味鲜调味料（固态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精为原料，经配料、混合、包装加工而成的味鲜调味料（固态复合调味料）。

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 味精应符合 GB 2720 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	从样品中称取 20.0g，置于白色洁净瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后将样品制成 0.2% 的水溶液，品尝其滋味
色泽	白色或微黄色	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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
谷氨酸钠含量, g/100g	≥ 40	GB 5009.43 第二法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 59	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 1.0	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

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

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 V1ml ($V1=V \div M \times 10$) 置于 100mL 容量瓶中，加盐酸 20mL，混匀并冷却至 20℃，用蒸馏水定容至刻度，混匀备用）。

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	
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

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精为原料，经配料、混合、包装加工而成的味鲜调味料（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，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。

周口思鲜园食品厂

H N

Q B