



411366S-2023



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0006S-2023

藻类专用调味配料

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

前 言

本标准的附录 1 为规范性附录。

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、温军辉、张召艳、王国亮、王一涛、沈璐璐、李阳阳。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0006S-2021(备案号412973S-2021，2021-12-05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分类、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）、食用盐中的几种为主要原料，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、酵母抽提物、黄原胶、酸水解植物蛋白调味粉（附录 1）、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、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、白腐乳粉（白腐乳、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、二氧化硅）、红腐乳粉（红腐乳、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、二氧化硅）、蚝风味调味粉{蚝汁（水、耗、食用盐）、白砂糖、麦芽糊精、谷氨酸钠、食用盐、焦糖色、呈味核苷酸二钠、二氧化硅}、全脂奶粉、复配水分保持剂（乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、香辛料（八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、山奈、高良姜中的一种或几种）、白芷、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡肉风味、牛肉风味、香辣风味、奶味风味、猪肉风味、鱼肉风味、小龙虾风味中放入一种或几种）、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、食品用香料（新甲基橙皮苷二氢查耳酮中一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成仅用于各类藻类食品（GB 2760 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、白腐乳粉、红腐乳粉应符合 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、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

- 2.1.15 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.16 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 酸水解植物蛋白调味粉应符合附录 1 的规定。
- 2.1.23 八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、山奈、高良姜、葱、洋葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 白芷符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 蚝风味调味粉应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.27 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.28 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
无机砷，mg/kg	≤	0.1 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

3-氯-1, 2-丙二醇 ^c ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
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：0.3g/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。 c 仅限于添加酸水解植物蛋白调味粉的产品。			

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。

附录 1

Q/JYWX

味菱食品科技有限公司企业标准

Q/JYWX 0001S-2019
代替 Q/JYWX 0001S-2018

酸水解植物蛋白调味料系列

2019-06-03 发布

2019-07-16 实施

味菱食品科技有限公司发布

H N

Q B

Q/JYWX 0001S—2019

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准是对 Q/JYWX 0001S-2018 的修订。

本标准与 Q/JYWX 0001S-2018 相比，主要变化如下：

- 增加了原料内容；
- 更新并增加了规范性引用文件；
- 对附录进行了修改。

本标准指标中铅（以 Pb 计） $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“调味品（食用盐、香辛料类除外）铅（以 Pb 计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ”的限值要求。

本标准由味菱食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：山本昌树、钱海晴、朱姪。

本标准于 2017 年 4 月首次发布，2018 年 2 月第一次修订，2019 年 6 月第二次修订。

酸水解植物蛋白调味料系列

1 范围

本标准规定了酸水解植物蛋白调味料系列的产品分类、要求及试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以大豆蛋白、大豆肽粉、含肽大豆蛋白粉、食用大豆粕、谷朊粉、脱脂小麦胚、食用玉米蛋白、花生粕、啤酒酵母粉、玉米糝、面包酵母、豌豆蛋白、大米蛋白中的一种或多种为原料，经盐酸水解、碱（氢氧化钠）中和、脱色（活性炭）或不脱色、过滤（硅藻土）、浓缩或不浓缩，添加或不添加麦芽糊精、食用盐、酵母抽提物、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、酸水解植物蛋白调味料、酶解蛋白调味料，喷雾干燥或不干燥而成的酸水解植物蛋白调味料系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
- GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 13382 食用大豆粕
- GB/T 13383 食用花生饼、粕
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

Q/JYWX 0001S—2019

GB 14936 食品安全国家标准 食品添加剂 硅藻土
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 21924 谷朊粉
GB/T 22492 大豆肽粉
GB/T 22496 玉米糝
GB/T 23530 酵母抽提物
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 产品分类

按产品形态的不同分为固体产品和液体产品，固体产品命名为酸水解植物蛋白调味粉，液体产品命名为酸水解植物蛋白调味液。

4 要求及试验方法

4.1 原辅料

- 4.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 和 GB 2712 的规定。
- 4.1.2 花生粕应符合 GB/T 13383 的规定。
- 4.1.3 大豆蛋白、食用玉米蛋白、豌豆蛋白、大米蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.4 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 4.1.5 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。
- 4.1.6 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 4.1.7 活性炭应符合 GB 29215 的规定。
- 4.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 4.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 面包酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.16 谷氨酸钠应符合 GB 2720、GB/T 8967 的规定。
- 4.1.17 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 4.1.18 硅藻土应符合 GB 14936 的规定。
- 4.1.19 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 4.1.20 啤酒酵母粉应符合附录 A 的规定。
- 4.1.21 酸水解植物蛋白调味料应符合附录 B 的规定。

Q/JYWX 0001S—2019

4.1.22 酶解蛋白调味料应符合附录 C 的规定。

4.1.22 脱脂小麦胚应符合附录 D 的规定。

4.1.23 含肽大豆蛋白粉应符合附录 E 的规定。

4.2 感官指标及试验方法

感官指标及试验方法应符合表1的规定。

表 1 感官指标及试验方法

项目	指标		试验方法
	固体	液体	目视 口尝 鼻嗅
外观	淡黄色到黄棕色粉状或细颗粒	黄色到棕色液体	
滋味	有水解蛋白特有的芳香	有水解蛋白特有的芳香	
气味	无异味		
杂质	无正常视力可见杂质		

4.3 理化指标及试验方法

理化指标及试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标及试验方法

项目	指标		试验方法
	固体	液体	
总氮（以氮计）/（g/100g）	≥ 2.0	1.0	GB 5009.5
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g）	≥ 1.2	0.6	GB 5009.235
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 55	45	GB 5009.44
干燥失重/（g/100g）	≤ 10.0	—	GB 5009.3 直接干燥法*
3-氯-1, 2-丙二醇/（mg/kg）	≤ 1.0	0.4	GB 5009.191
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5		GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.9		GB 5009.12
* 干燥温度和时间分别为 98℃和 4h。			

4.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。单件净含量允许负偏差按JJF 1070规定的方法进行检验。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂须经工厂检验部门按本标准逐批检验合格，并签发产品检验报告。

5.2.2 出厂检验项目为：感官指标、总氮、食盐、干燥失重。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准要求4.2、4.3规定的全项目。

5.3.2 型式检验至少每半年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验。

- a) 原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 食品安全监管部门提出要求时；
- d) 本批次出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

5.4 组批与抽样

以每投料批为一批，取样方法按GB/T 12729.2的规定执行。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品或该次型式检验判定为合格；若有不合格项，使用备检样品对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准要求时则该批产品或该次型式检验判定为合格；如复检结果仍有1项不合格，则该批产品或该次型式检验判定为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的销售包装标志应符合GB 7718、GB 28050的要求。运输包装外应标明产品名称、厂名、厂址、生产日期、保质期、规格、数量、净重、执行标准号并符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

所有内包装材料应符合食品安全要求和有关标准。外包装材料应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

产品运输工具应保持清洁卫生、干燥，有防尘防雨设施，搬运时轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

Q/JYWX 0001S—2019

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的室内场所。不得与有毒、有害、有异味的物质混贮。

7 保质期

在上述贮、运条件下，自生产之日起，固体酸水解植物蛋白调味料保质期为 18 个月，液体酸水解植物蛋白调味料保质期为 12 个月。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、味精（谷氨酸钠）、食用盐中的几种为主要原料，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、酵母抽提物、黄原胶、酸水解植物蛋白调味粉（附录 1）、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、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、白腐乳粉（白腐乳、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、二氧化硅）、红腐乳粉（红腐乳、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、二氧化硅）、蚝风味调味粉{蚝汁（水、耗、食用盐）、白砂糖、麦芽糊精、谷氨酸钠、食用盐、焦糖色、呈味核苷酸二钠、二氧化硅}、全脂奶粉、复配水分保持剂（乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、香辛料（八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、山奈、高良姜中的一种或几种）、白芷、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡肉风味、牛肉风味、香辣风味、奶味风味、猪肉风味、鱼肉风味、小龙虾风味中放入一种或几种）、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、食品用香料（新甲基橙皮苷二氢查耳酮中一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成仅用于各类藻类食品（GB 2760 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≤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≤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