



411446S-2023



郑州马吉尔食品有限公司企业标准

Q/ZMJE 0008S-2023

鲜味宝调味料

2023-05-24 发布

2023-05-24 实施

郑州马吉尔食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州马吉尔食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州马吉尔食品有限公司。

本标准起草人：马占松、梁志学、刘国秀、蒋宾。

H N

Q B

鲜味宝调味料

1 范围

本标准规定了鲜味宝调味料的要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠为原料，经混合、搅拌、灌装、封口、包装加工而成的鲜味宝调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	产品呈粉末状，状态松散	从样品中取适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色	
气味及滋味	具有鲜味、咸味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
谷氨酸钠/(g/100g)		

2.3 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/（MPN/g）	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3MPN 计数法
霉菌/（CFU/g）	5	2	100	1000	GB 4789. 15
酵母/（CFU/g）	5	2	100	1000	
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

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 生产过程卫生要求

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：净含量及允许短缺量、感官要求、水分、谷氨酸钠、食用盐、菌落总数、大肠菌群。
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、5'-呈味核苷酸二钠为原料，经混合、搅拌、灌装、封口、包装加工而成的鲜味宝调味料。

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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州马吉尔食品有限公司

H N
Q B