



411894S-2023



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0007S-2023

# 辣条专用配料

2023-06-28 发布

2023-06-28 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、张召艳。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0007S-2022(备案号411669S-2022，2022-06-27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、洋葱、胡椒中的一种或几种为主要原料、添加大豆分离蛋白、结晶果糖、大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、碳酸钙、碳酸氢钠、单、双甘油脂肪酸酯、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、咸蛋黄、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}、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨酸-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、咸蛋黄风味、小龙虾风味、十三香风味、香辣风味、麻辣风味、芥末风味、芫荽风味、芝麻风味、芝士风味、榴莲风味、迷迭香风味、甜味香精中的一种或几种)、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、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、百里香酚、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 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 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、洋葱、胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.9 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。

2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.12 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.13 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.14 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.16 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.17 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.18 柠檬酸应符合 GB/T 8269 的规定

2.1.19 咸蛋黄应符合 DB42/T 738 和 GB 2749 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
<sup>a</sup> 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
三氯蔗糖，g/kg	3~10.5 <sup>b</sup> 21 <sup>c</sup>	GB 22255
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	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）：专用配料在辣条终产品中添加量有两种情况，分别为 2.8%~5.1%和≤2.8%，0.06g/kg 为辣条食品最大使用量，适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。		
b 对应的专用配料在终产品辣条中添加量为 2.8%~5.1%，0.6g/kg 为辣条终产品最大使用量，适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。		
c 对应的专用配料在终产品辣条中添加量≤2.8%，0.6g/kg 为辣条终产品最大使用量，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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
1. a样品的采样和处理按GB 4789. 1执行。 2. 微生物限量仅适用于即食辣条专用配料。					

## 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、洋葱、胡椒中的一种或几种为主要原料、添加大豆分离蛋白、结晶果糖、大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、碳酸钙、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、咸蛋黄、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}、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -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、咸蛋黄风味、小龙虾风味、十三香风味、香辣风味、麻辣风味、芥末风味、芫荽风味、芝麻风味、芝士风味、榴莲风味、迷迭香风味、甜味香精中的一种或几种)、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、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、百里香酚、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。