



411221S-2024



莲花健康产业集团食品有限公司企业标准

Q/LHG 0010S-2024

加鲜味精

2024-05-13 发布

2024-05-13 实施

莲花健康产业集团食品有限公司 发布

前 言

本标准由莲花健康产业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张国庆、井金峰、刘雨霄、李会、孙世健、任东梅。

H N
Q B

加鲜味精

1 范围

本标准规定了加鲜味精的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以味精为原料，添加食用盐、呈味核苷酸二钠，经配料、混合、包装加工而成的即食加鲜味精。

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 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	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	具有该产品应有的气味和滋味，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	≥ 90	GB 5009.43 第二法
呈味核苷酸二钠, %	≥ 0.5	SB/T 10371
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	< 10	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 1.0	GB 5009.3
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	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；

注：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 V_1 ml ($V_1=V \div M \times 10$) 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。）

注：3、本产品中的呈味核苷酸二钠含量、食用盐含量因混合后容易形成分层造成混合不够均匀，在检测含量试样制备时需要全溶单件包装产品进行检测。

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	100	1000	GB 4789.10

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 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、谷氨酸钠、食用盐、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

加鲜味精是以味精为原料，添加食用盐、呈味核苷酸二钠，经配料、混合、包装加工而成的即食加鲜味精。

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》的有关要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

莲花健康产业集团食品有限公司