



411522S-2024



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0015S-2024

# 膨化食品专用调味料

2024-06-17 发布

2024-06-17 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、石慧、王一涛、徐亚梅、王国亮、李阳阳。

H N

Q B

# 膨化食品专用调味料

## 1 范围

本标准规定了膨化食品专用调味料的要求、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、蒜、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，添加大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、结晶果糖、酵母抽提物、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、呈味核苷酸二钠、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）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、咸蛋黄、鸡精调味料、复配乳化剂（大豆分离蛋白、碳酸钙、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯）、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、青柠风味、火锅风味、麻酱风味、甜味香精的一种或几种）、食品用香料[新甲基橙皮苷二氢查耳酮、葡萄糖基甜菊糖苷、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、L-阿拉伯糖中、乙基麦芽酚的一种或几种]中的几种，经配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的仅用于膨化食品加工的调味料（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 辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、葱、蒜、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。
- 2.1.5 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

- 2.1.14 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.15 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.16 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.17 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.18 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.19 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.20 磷酸三钾铵应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.21 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.24 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.25 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.28 聚偏磷酸钠应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.29 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.30D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.33 咸蛋黄应符合 DB42/T 738 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.34 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.35 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65。
- 2.1.36 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.37N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.38 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.39 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.40 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.41 复配乳化剂应符合 GB 26687 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	≤ 0.3	GB 5009.247
<sup>b</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 5	GB 5009.263
<sup>c</sup> 磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 4	GB 5009.256
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
<p>*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>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): 专用调味料在膨化食品终产品中添加量≤7.7%, 0.032g/kg 为最终产品膨化食品最大使用量, 适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。</p> <p>b 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜): 专用调味料在膨化食品终产品中添加量≤7.7%, 0.5g/kg 为最终产品膨化食品最大使用量, 适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。</p> <p>c 添加磷酸盐时进行检测, 专用调味料在膨化食品终产品中添加量≤7.7%, 2.0g/kg 为最终产品膨化食品最大使用量, 适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。</p>		

### 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	$10^2$	$10^3$	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膨化食品专用调味料。					

## 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（适用于即食膨化食品专用调味料）、大肠菌群（适用于即食膨化食品专用调味料）。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、蒜、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，添加大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、结晶果糖、酵母抽提物、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、呈味核苷酸二钠、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）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、咸蛋黄、鸡精调味料、复配乳化剂（大豆分离蛋白、碳酸钙、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯）、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、青柠风味、火锅风味、麻酱风味、甜味香精的一种或几种）、食品用香料[新甲基橙皮苷二氢查耳酮、葡萄糖基甜菊糖苷、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、L-阿拉伯糖中、乙基麦芽酚的一种或几种]中的几种，经配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的仅用于膨化食品加工的调味料（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膨化食品专用调味料，用于膨化食品的调味。

漯河市乐味调味品加工有限公司