

# Q/XWG

## 天津尚品丰和生物科技有限公司企业标准

Q/XWG 0001—2017

---

### 鲜味佳（调味料）

2017-05-25 发布

2017-06-15 实施

天津尚品丰和生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由天津尚品丰和生物科技有限公司提出并归口。

本标准起草单位：天津尚品丰和生物科技有限公司。

本标准主要起草人：张海闫、赵志明。

本标准于2017年5月25日首次发布。

# 鲜味佳(调味料)

## 1 范围

本标准规定了鲜味佳（调味料）的要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以味精为主要原料，添加食用盐、5’-呈味核苷二钠、琥珀酸二钠、淀粉或麦芽糊精、添加或不添加山梨酸钾为辅料，经混合、搅拌、制粒、干燥等工艺制成的鲜味佳调味料。

## 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 191-2008	包装储运图示标志
GB 1886.39-2015	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 2720-2015	食品安全国家标准 味精
GB 2760-2014	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.2-2010	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3-2010	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009.11-2014	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12-2010	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.43-2016	食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定
GB/T 5461-2016	食用盐
GB/T 7718-2011	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8885-2008	食用玉米淀粉
GB/T 8967-2007	谷氨酸钠（味精）
GB/T 20884-2007	麦芽糊精
GB 29939-2013	食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
SB/T 10371-2003	鸡精调味料
QB/T 2845-2007	食品添加剂 呈味核苷酸二钠
JJF1070	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 第75号	（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 要求

### 3.1 原料

#### 3.1.1 谷氨酸钠（味精）

应符合GB/T 8967-2007的规定。

### 3.2 辅料

3.2.1 食用盐

应符合GB/T 5461-2016的规定。

3.2.2 5’-呈味核苷酸二钠

应符合QB/T 2845-2007的规定。

3.2.3 琥珀酸二钠

应符合GB 29939-2013的规定。

3.2.4 食用玉米淀粉

应符合GB/T 8885-2008的规定。

3.2.5 麦芽糊精

应符合GB/T 20884-2007的规定。

3.2.6 山梨酸钾

应符合GB 1886.39-2015的规定。

3.3 感官

呈乳白色颗粒或粉末，易溶于水，无肉眼可见杂质，具有特殊鲜味，无异味。

3.4 理化指标

理化指标应符合表1的要求。

表1 理化指标

项 目		指 标
谷氨酸钠/（%）	≥	80.0
干燥失重/（%）	≤	3.0
食用盐/（以NaCl计）（%）	<	20.0
呈味核苷酸二钠/（%）	≥	1.5
总氮（以N计）/（%）	≥	2.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.8

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表2的要求。

表2 微生物指标

项 目		指 标
菌落总数/（cfu/g）	≤	10000
大肠菌群/（MPN/100g）	≤	90
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）		不得检出

3.6 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。

### 3.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 4 试验方法

### 4.1 感官

取适量样品，置于干燥洁净的透明实验器皿内，在非直射光条件下进行观察、嗅闻气味。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 谷氨酸钠

按GB 5009.43-2016 第三法的规定进行测定。

#### 4.2.2 干燥失重

按GB/T 8967-2007的规定进行测定。

#### 4.2.3 食用盐

按GB/T 8967-2007的规定进行测定。

#### 4.2.4 呈味核苷酸二钠

按GB/T 8967-2007的规定进行测定。

#### 4.2.5 总氮

按SB/T 10371-2003的规定进行测定。

#### 4.2.6 总砷

按GB 5009.11的规定进行测定。

#### 4.2.7 铅

按GB 5009.12的规定进行测定。

### 4.3 微生物指标

#### 4.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

#### 4.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

#### 4.3.3 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）

按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10规定的方法测定。

#### 4.4 净含量

按JJF1070的规定进行测定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

由相同的原料配方和加工方法生产的同一等级、规格的一次交付的产品构成为一批。

#### 5.2 抽样

包装完好的产品中，随机抽取3%，不得少于2kg。

#### 5.3 检验

##### 5.3.1 出厂检验

出厂检验项目为：感官、净含量、干燥失重、味精、食用盐和标签。

##### 5.3.2 型式检验

每半年进行一次，检验项目包括第3章规定的全部项目，遇有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 正式生产后原料、工艺有较大改变或配方调整可能影响产品质量时；
- b) 正常生产时，应定期进行型式检验；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家行业管理部门和质量监督机构提出的型式检验。

#### 5.4 判断规则

检验结果中如有一项不合格，允许从该批产品中加倍取样复验，以复验结果为判定依据。卫生指标不得复验。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品的外包装标准应符合 GB/T 191 的要求。

6.1.2 外包装应注明产品名称、生产厂商、厂址、净含量、生产日期、产品标准等。

6.1.3 销售单位标注应按 GB 7718 的规定标注。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合食品包装材料的卫生要求。

6.2.2 封口应严密，不得透气，外包装不得受到污染。

6.3 运输

在运输中应轻拿轻放，严防污染，有防雨（雪）和曝晒装置。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在通风、干燥的室内，不得与有毒有害物质混放。

6.4.2 码放高度以不破坏外包为宜。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下、自生产之日起，产品保质期为十八个月。

企业标准制定的理由：

☒

1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：SB/T10415 鸡粉调味料

SB/T 10371 鸡精调味料

☐

2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：\_\_\_\_\_

严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

指标	数值		
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准	
		SB/T10415 鸡粉调味料	SB/T10371 鸡精调味料
谷氨酸钠 / （%） ≥	80.0%	≥10%	≥35%
干燥失重 / （%） ≤	3.0%	≤5.0%	≤3.0%
食用盐 / （%） <	20.0%	≤45.0%	≤40.0%
呈味核苷酸二钠 / （%） ≥	1.5%	≥0.3%	≥1.1%
总氮（以 N 计） / （%） ≥	2.0%	≥1.4%	
总砷（以 As 计） / （mg/kg） ≤	0.5	0.5	
铅（以 Pb 计） / （mg/kg） ≤	0.8	1	
菌落总数/（cfu/g） ≤	10000	15000	
大肠菌群/（MPN/100g） ≤	90	150	
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、 金黄色葡萄球菌）	不得检出	不得检出	
其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：			