

# Q/SXXD

## 沙县兄弟食品有限公司企业标准

Q/SXXD 0002S—2018

三明市卫生和计划生育委员会 食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号：0598350038 S--(2018)  
备案日期：2018年7月4日  
该标准备案为存档备查行为，标准中涉及需经许可  
的项目和内容，应取得有关部门许可后方可生产经营

### 加鲜味精

三明市卫  
备案号  
备案日期  
该标准  
的项目和

2018-05-21 发布

2018-07-08 实施

沙县兄弟食品有限公司

发布



## 前 言

本标准编写格式按GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准中的感官指标和特性指标（谷氨酸钠、干燥失重、食用盐、呈味核苷酸二钠、透光率）根据产品特征及配料制定，其他指标参考GB 2720《食品安全国家标准 味精》和GB/T 8967《谷氨酸钠（味精）》制定，污染物限量指标参照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物最大限量》制定，铅、锌、总砷指标严于国家标准。质量检验项目按《味精生产许可证审查细则》设定。

本标准由沙县兄弟食品有限公司提出并起草制定发布。

本标准主要起草人：张吉瑞



生和计划生育委  
： 059835  
： 20 年  
备案为存档备查  
内容，应取得有

日有  
042

# 加鲜味精



## 1 范围

本标准规定了加鲜味精的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以味精为主要原料，添加食用盐、呈味核苷酸二钠，经选料、配料、混合、包装加工而成的加鲜味精产品。

## 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，仅所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 包装储运图示标志

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.43 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8967-2007 谷氨酸钠（味精）

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SB/T 10371 鸡精调味料

国家质量监督检验检疫总局第75号令 [2005] 定量包装商品计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局第123号令 [2009] 食品标识管理规定（修订版）

国家食品药品监督管理总局第12号令 [2015] 食品召回管理办法

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

食品安全委员会  
备案专  
S--(2  
月 日  
行，标准中涉及  
部门许可后方可

0032



3.1.3 呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	呈无色或白色，色泽均匀。
滋味及气味	具有特殊鲜味，鲜味纯正，无异味。
组织形态	呈结晶状颗粒或粉末，无明显结块，易溶于水。
杂质	无肉眼可见的外来杂质。

### 3.3 理化指标

理化指标应符合GB 2762的规定，其它指标及严于国家食品安全标准的指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
谷氨酸钠，%	≥ 88.0
呈味核苷酸二钠，%	≥ 0.5
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 11.0
干燥失重，%	≤ 1.0
铁（Fe），mg/kg	≤ 10
硫酸盐（以 SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> 计），%	≤ 0.5
总砷（以 As 计），mg/kg	< 0.5
铅（Pb），mg/kg	< 1.0
锌（Zn），mg/kg	< 5.0

### 3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相关国家标准的规定。

3.5.2 食品添加剂品种、用量和范围应符合 GB 2760 的规定。呈味核苷酸二钠在符合理化指标要求的情况下适量使用。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官检验

打开样品外包装，将适量内容物置清洁白瓷盘中，在明亮的自然光下肉眼观察色泽、形态及杂质，嗅其气味、品尝其滋味。

## 5.2 理化检验

### 5.2.1 谷氨酸钠

按GB 5009.43规定的方法检验。

### 5.2.2 干燥失重、硫酸盐

按GB/T 8967-2007规定的方法检验。

### 5.2.3 呈味核苷酸二钠

按SB/T 10371规定的方法检验。

### 5.2.4 食用盐

按GB/T 8967-2007中7.6.2规定的方法检验。

### 5.2.5 铁

按GB/T 8967-2007中7.9规定的方法检验。

### 5.2.6 总砷

按GB 5009.11规定的方法检验。

### 5.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法检验。

### 5.2.8 锌

按GB 5009.14规定的方法检验。

## 5.3 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一生产班次、包装完好的产品为一批次。

### 6.2 抽样

在同一组批的合格产品中随机抽取5 kg（不少于12个最小包装），抽样基数不少于50 kg，样品分成两份，1份检验用，1份复验或备查用。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品必须经本企业质检部门按本标准规定的方法检验合格，并出具合格证后方准出厂。



6.3.2 出厂检验项目：感官、食用盐、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、干燥失重、净含量。

#### 6.4 型式检验

型式检验项目为本标准所规定的全部指标。正常生产时，每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产、原辅料来源或生产工艺、设备有较大改变时；
- b) 停产三个月以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果存在较大差异时；
- d) 国家食品安全监管机构提出要求时。

#### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果中，有一项或一项以上不符合本标准时，可从备查留样中加倍复检不符合项目，复检结果合格时，则判定该批产品合格；复检结果仍有项目不符合本标准，则判定该批产品不合格。

### 7 标志、包装、运输、贮存和保质期

#### 7.1 标志

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号令的规定，还应注明谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠含量，外包装箱储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 7.2 包装

7.2.1 包装容器应专用、清洁、干燥和密封、无毒无味，符合食品卫生和安全的要求。

7.2.2 塑料包装容器应符合GB 4806.7的有关要求。封口严密，不漏气，包装外部标识内容正确，文字清晰。

7.2.3 外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543有关要求，封口胶带粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。

#### 7.3 运输

运输工具须清洁卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有毒、有害、有异味物品混运。

#### 7.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生，干燥、通风的仓库内。严禁与有毒、有害、有异味的物品一起贮存。

#### 7.5 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件下，产品的保质期为24个月。