

食品安全企业标准编制说明

标准名称	固态调味料（非即食）	标准主要起草人	王恭阅
工作概况 <p>本文件适用于以食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、花生、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、食用淀粉、麦芽糊精、牛肉粉、猪肉粉、羊肉粉、鸭肉粉、鸡肉粉、虾肉粉、螺肉粉、蚝肉粉、蚬肉粉、猪骨粉、鸡骨粉、牛骨粉、榴莲冻干粉、羊骨粉、和 5'-呈味核苷酸二钠中的两种以上为原料，添加香辛料粉（大蒜、姜、葱、紫苏、假蒌、芹菜、丁香、草果、八角、桂皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、孜然、甘草、肉豆蔻、芝麻、山黄皮）、木糖醇、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、甲基环戊烯醇酮、麦芽酚、琥珀酸二钠、柠檬酸、呋喃酮、二氧化硅、柠檬黄、苋菜红、焦糖色（普通法）和（猪肉味、牛肉味、羊肉味、鸡肉味、鸭肉味、花生味、芝麻味、葱油味、大蒜味、墨鱼味、螺味）咸味香精（详见第 3 章）中的两种以上，经分选、混合、粉碎、调配、干燥、包装而成的固态调味料（非即食）。为确保产品质量，维护消费者和生产企业的合法权益，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和《粮食加工品食品生产许可证审查细则》的规定，特制定本标准，作为组织生产和经贸活动中的依据。</p>			
标准主要内容的确定依据 （如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据，可以另附页说明） <p>一、产品指标</p> <p>1、感官要求：按产品实际情况确定固态调味料（非即食）的感官要求，对其色泽、香气、滋味、形态、杂质做了规定。</p> <p>2、理化指标</p> <p>水分指标按照本产品的实际制定参数，谷氨酸钠、多氯联苯采用 SB/T 10371 规定；总砷、铅、其他污染物等同采用 GB 2762 的规定，其中总砷$\leq 0.4\text{mg/kg}$，严于参照的 GB 2762 标准中调味品的 20%。</p> <p>4、食品添加剂：食品添加剂使用量符合 GB 2760 规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1、感官要求：采用目视、鼻嗅、口尝方法检验。</p> <p>2、理化指标</p> <p>水分、谷氨酸钠、总砷、铅、多氯联苯、其他污染物分别按 GB 5009.3、B/T 10371 中的 5.2.1、GB 5009.11、GB 5009.12、GB 5009.190、GB 2762 规定的方法测定。</p> <p>3、食品添加剂按国家相应标准的规定进行。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 <p>1、本标准内容与现行有关法律法规和强制性标准条款无抵触。</p> <p>2、本标准中总砷$\leq 0.4\text{mg/kg}$，严于 GB 2762-2022 标准中调味品总砷限量（（以 As 计）mg/kg）：0.5mg/kg 的 20%。</p>			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因 <p>本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。</p>			