辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0411 S- 207 号

Q/SHS

沈阳红梅食品有限公司企业标准

Q/SHS 0031S—2017
代替 Q/SHS 0031S-2014

鲜味粉

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2017-11-26 发布　　2017-12-26 实施

沈阳红梅食品有限公司 发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则修订。

本标准食品安全指标依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》修订。其他指标根据产品实测值制定。

本标准代替Q/SHS 0031S—2014 《鲜味粉》。

本标准与Q/SHS 0031S—2014 《鲜味粉》的主要差异：

——对引用文件和执行标准进行了更新。

——参照相关的地方标准对个别指标进行了修订。

本标准山沈阳红梅食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘娅、胡利军。

本标准所代替历次标准版本发布情况为：

——Q/SHS 0031S—2014。

鲜味粉

1 范围

本标准规定了鲜味粉的产品要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以味精、食用盐为主要原料，添加增味剂（呈味核苷酸二钠），经原料处理、调配、包装工序加工而成的具有增鲜作用的非即食类固态复合调味料。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 谷氨酸钠（味精）

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

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

SB/T 10371 鸡精调味料

JJF 1070 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（2005）第75号 《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令（2009）第123号 关于修改<食品标识管理规定>的决定

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

3.1.2 味精：应符合GB 2720、GB/T 8967的规定。

3.1.3 呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线明亮处，目视、鼻嗅，将样品制成1%水溶液，目视，口尝。
气味和滋味	无异味、入口后具有该品特有的鲜味	
组织形态	颗粒状、结晶状、片状、粉末状、块状等固态形式，允许同时存在	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
水分/%	≤	10.00	GB 5009.3 第一法
食盐（以氯化钠计）/（g/100g）	≤	35.00	SB/T 10371中5.2.2
谷氨酸钠/（g/100g）	≥	50.00	SB/T 10371中5.2.1
总氮（以氮计）/（g/100g）	≥	3.00	SB/T 10371中5.2.5
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.12

3.4 微生物指标

3.4.1 指示菌指标

应符合表3的规定。

表3 指示菌指标

项 目		指 标	检验方法
菌落总数/（CFU/g）	≤	15000	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/100g）	≤	150	GB/T 4789.3-2003

3.4.2 致病菌限量指标

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量指标

项 目	采样方案"及限量（若非指定，均以/25 g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
注： 1." 样品的采样及处理按GB 4789.1执行； 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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标最高安全限量值。					

3.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。按 GB 2762 规定的方法检验。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量按照JJF 1070规定的方法测定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅材料、包装物须经厂品管部门查验供方提供的合格证明并按照相应的标准进行进货检验，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格产品为一批。从每批产品的不同部位随机抽取12袋，分别用于检验和留样。微生物样品的处理按照GB 4789.1执行。

4.3 出厂检验

产品出厂前须由生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发质量合格证的产品方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、水分、食盐、谷氨酸钠、总氮、菌落总数、大肠菌群、净含量偏差。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求规定的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形之一应进行型式检验：

a)产品定型投产时；
b)停产3个月以上恢复生产时；
C)原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
d)检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
e)供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
f)国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号关于修改<食品标识管理规定>的决定的规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料、容器应符合相应的国家食品安全标准和规定的要求。产品包装应符合GB 9683的规定。外包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输车辆必须保持车厢内清洁干燥，产品采用专用车运输，并不得与有毒、有异味的物品混装混运。搬运一般不得在大雨天进行，如遇特殊情况，必须用不透水的防雨布严密遮盖。搬运中必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛摔。

5.4 贮存

产品不得露天堆放，应放在清洁、干燥、通风的库内，不得与有害、有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。