

T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 010—2021

乐家客调味料

Lejiake condiments

(征求意见稿)

2021-10-20 发布

2021-10-20 实施

山东乐家客食品有限公司 发布
山东省食品工业协会

目 次

前言 III

引言 IV

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 要求 3

5 检验方法 4

6 检验规则 5

7 标志、标签、包装、运输、贮存 5

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由山东省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：山东乐家客食品有限公司、山东玉堂酱园有限责任公司、山东巧媳妇食品集团有限公司。

本文件主要起草人：王琦、王晓珍、崔超霞、赵恩厚、田书义、刘丽、李小羽、李琴、刘如唯。

本文件由山东乐家客食品有限公司、山东省食品工业协会、山东省产学研合作促进会、山东省包装技术协会联合发起，由山东乐家客食品有限公司、山东省食品工业协会共同发布组织实施。

引 言

《乐家客调味料》团体标准创新点是，传承传统调味料生产工艺，创新性整合了固态调味料产品标准。

本团体标准的实施为满足人们高品质生活提供了具有传统风味的高品质新品类技术标准，为调味料创新发展提供了标准支撑。

乐家客调味料

1 范围

本文件规定了乐家客调味料的术语和定义、要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等内容。

本文件适用于乐家客调味料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖
GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5，-呈味核苷酸二钠
GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
GB/T 12729.4 香辛料和调味品 磨碎细度的测定
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186 酿造酱油

T/SDFIA 010—2021

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20884 麦芽糊精

GB/T 23527 蛋白酶制剂

GB/T 23530 酵母抽提物

GB/T 23597 干紫菜

GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 38581 香菇

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10526 排骨粉调味料

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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

乐家客调味料 lejiake condiments

乐家客调味料包括以植物香辛料为主要原料的香辛料调味料；以食盐、味精、植物香辛料、酵母提取物、鸡精调味料等为主要原料的复合调味料；以植物香辛料、食盐、味精、紫菜等为原料，添加或不添加虾米、海米等其他辅料混合而成的风味汤料以及以淀粉、蛋白酶制剂为主要原料加工而成的各种固态调味料。

3.2

香辛料调味料 spices condiments

以香辛料为主要原料或配以其他辅料，经分选、干燥灭菌、粉碎或不粉碎、调配或不调配制成的用于食品中的香辛料调味品，如五香粉、胡椒粉、炖肉王等。

3.3

复合调味料 compound seasoning

以食盐、味精、植物香辛料、食用葡萄糖、酵母提取物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、玉米淀粉、香菇、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、麦芽糊精、二氧化硅、桂圆、枸杞、香菇、红干枣中的一种或几种为原料，添加或不添加白砂糖、淀粉等其他辅料、添加或不添加食用香精、蛋白酶制剂等，经分选、干燥杀菌、粉碎、调配、混合、过筛、包装等加工制成的复合调味料。

3.4

风味汤料 flavor soup

以植物香辛料、食盐、味精、紫菜等为原料，添加或不添加虾米、海米、白砂糖等其他辅料和食品添加剂、食用香精，经分选、干燥杀菌、粉碎、调配、包装等加工制成的风味汤料。

3.5

淀粉调味料 starch seasoning

以淀粉为原料，添加蛋白酶制剂等加工制成的淀粉调味料。

4 要求

4.1 生产要求

4.1.1 原辅料

4.1.1.1 白砂糖、味精、食用盐、天然香辛料、食用淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料。

应符合GB/T 317、GB 2720、GB 2721、GB/T 15691、GB 31637、SB/T 10371、SB/T 10415和SB/T 10526 的规定。

4.1.1.2 水、动物性水产制品、酿造酱油、食用葡萄糖、麦芽糊精、干紫菜、香菇。

应符合GB 5749、GB 10136、GB/T 18186、GB/T 20880、GB/T 20884、GB/T 23597和GB/T 38581 的规定。

4.1.1.3 5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、食品用香精、蛋白酶和酵母提取物

应符合GB 1886.171、GB1886.208、GB 25576、GB/T 23527、GB/T 2353和GB 30616 的规定。

4.1.2 工艺要求

4.1.2.1 工艺流程

原料→前处理（分选、干燥 除石）→粉碎/制片/制丝→调配/不调配→过筛→包装→成品

4.1.2.2 关键点要求

4.1.2.2.1 原料关键控制点：外观正常，无霉变、无杂质。

4.1.2.2.2 调配关键控制点：严格按照配方比例称量。

4.1.2.2.3 过筛关键控制点：根据不同产品性能和用途加工不同粒度产品。

4.1.3 生产过程食品安全控制

应符合GB 14881的规定。

4.2 技术要求

4.2.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
-----	-----

色泽与性状	具有本品应有的色泽，固体状、粉末状、片状、丝状或颗粒状，无霉斑
滋味和气味	具有该品特有的滋味和气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.2.2 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目		指 标		
		香辛料调味料	复合调味料和风味汤料	淀粉调味料
水分/(%)	≤	14.0	12.0	14.0
总灰分/(%)	≤	10.0	/	8.0
酸不溶性灰分/(%)	≤	5.0	/	/
食盐/(g/100g)	≤	/	50.0	/
氨基酸态氮/(g/100g)	≥	/	0.05	/
总氮(以N计)/(g/100g)	≥	/	0.10	/
筛上残留量/(g/100g)	≤	2.5	/	/
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	按GB 2762的规定执行		
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	按GB 2762的规定执行		

注：筛上残留量的检测，不同产品根据性能用途等生产加工制成的粉的粗细度不同，分别用相应目数的国标网筛进行检测，颗粒状产品不做此规定，香辛料中精油含量高的产品的水分检测用蒸馏法，其他用干燥法检测。

4.2.3 食品添加剂和食品营养强化剂

应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.2.4 真菌毒素限量、污染物限量及农药最大残留限量

应符合GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定。

4.2.5 微生物限量（致病菌）

应符合 GB 29921 的规定。

4.2.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

应按GB/T 15691的规定执行。

5.2 理化检验

5.2.1 水分、总灰分、酸不溶性灰分、食盐、氨基酸态氮、总氮、筛上残留量

应按GB 5009.3、GB 5009.4、GB 5009.44、GB 5009.235、SB/T 10371和GB/T 12729.4的规定执行。

5.2.2 总砷、铅

应按GB 5009.11和GB 5009.12的规定执行。

5.3 微生物检验（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

应按GB 4789.4和GB 4789.10的规定执行。

5.4 净含量

应按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 香辛料调味料出厂检验项目包括感官、净含量、水分、总灰分、酸不溶性灰分、筛上残留量等。

6.1.2 复合调味料和风味汤料出厂检验项目包括感官、净含量、水分、食盐、总氮等。

6.1.3 淀粉调味料出厂检验项目：感官、净含量、水分、总灰分等。

6.2 型式检验

型式检验项目包括：技术要求中的全部项目。

型式检验每半年进行一次，有下列情况亦应进行：

- a) 更改主要原料；
- b) 更改关键工艺；
- c) 政府食品监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批原材料、同一工艺、同一天生产的产品为一批。

6.4 抽样

6.4.1 抽样原则

6.4.1.1 样品的采集应遵循随机性、代表性的原则。

6.4.1.2 采样过程遵循无菌操作程序，防止一切可能的污染。

6.4.2 抽样数量

6.4.2.1 香辛料调味料应按GB/T 12729.2 的规定执行。

6.4.2.2 复合调味料、风味汤料、淀粉调味料应按SB/T 10371的规定执行。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂或型式检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。

6.5.2 出厂或型式检验项目如有一项不合格，可加倍抽样复检，复检后仍不合格，判该批产品不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718的规定。

7.2 包装、运输、贮存

包装、贮存、运输应符合GB 14881的规定。
