

ICS 71.100.60
分类号: X46
备案号: 14320-2004

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 2640—2004

咸 味 食 品 香 精

Savory flavoring

2004-08-15 发布

2005-01-01 实施

中华人民共和国国家发展和改革委员会 发布

前 言

本标准是在原轻工业部行业标准 QB/T 1505—1992《食品用香精》的基础上，依据咸味食品香精的特性、发展趋势以及市场需求，并参考相关生产企业的产品标准而制定的轻工行业标准。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国香料香精化妆品标准化技术委员会归口。

本标准由天津春发香精香料有限公司、吴江慈云香精香料有限公司和上海香料研究所负责起草。

本标准主要起草人：孙景山、邢海鹏、张育青、徐 易、金其璋。

本标准首次发布。

咸味食品香精

1 范围

本标准规定了咸味食品香精的术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于对咸味食品香精的质量进行分析评价。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 5009.3—1985 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.37—1996 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.42—1996 食盐卫生标准的分析方法
- GB/T 8450 食品添加剂中砷的测定方法
- GB/T 8451 食品添加剂中重金属限量试验法
- GB 10343 食用酒精
- GB/T 14454.2 香料 香气评定法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

咸味食品香精 **savory flavoring**

由热反应香料、食品香料化合物、香辛料（或其提取物）等香味成分中的一种或多种与食用载体和/或其他食品添加剂构成的混合物，用于咸味食品的加香。

3.2

试样 **test sample**

从所抽取的样品中取出供检测用的样品。

3.3

标准样品 **reference sample**

经过技术部门会同有关部门人员对样品进行检定和评香，确定为检验用标准样品。

3.4

干燥失重 **loss on drying**

粉末类咸味食品香精在加热烘干时，不仅失去水分，也失去一部分易挥发的香味物质，所以将试样的烘干失重定义为干燥失重，数值上等于试样中水分与易挥发的香味物质质量之和。

3.5

色状 appearance

指香精的色泽和外观状态。

3.6

浆(膏体)状香精 paste flavoring

指香精在常温下或稍经加热搅拌即成为流动的粘稠/糊状状态。

3.7

祥和型粉末香精 blending powder flavoring

以食用香料与其他食品添加剂、载体等,经过搅拌制成均匀的粉末香精。

3.8

微胶囊型粉末香精 encapsulated powder flavoring

利用可食用的壁材(高分子物质),将芯材(香料等混合物)包裹成微小囊状物的粉末香精。

4 要求

见表1。

表1

项 目	液体香精		浆(膏体)状香精	粉末香精	
	油性	水性		祥和型	微胶囊型
色 状	符合同一型号的标准样品				
香 气	符合同一型号的标准样品				
香 味	—	符合同一型号的标准样品			
干燥失重(%)	—		≤20	≤7	
食盐含量(以 NaCl 计, %)	—	±2			—
过氧化值(%)	≤0.5	—			
砷含量(mg/kg)	≤3				
重金属含量 (以 Pb 计, mg/kg)	≤10				
菌落总数(cfu/g 或 mL)	≤30 000				
大肠菌群 (cfu/100g 或 100mL)	≤90				
注1: 咸味香精使用的各种食用香料、抗氧化剂、稀释剂、增稠剂、色素等应符合 GB 2760 的规定, 酒精应符合 GB 10343 的规定, 植物油应符合 GB 2716 的规定。					
注2: 同型号、不同批次产品之间, 或在保质期内贮存的产品有颜色差异时, 或不能使用时。					

5 试验方法

5.1 色状的检定

5.1.1 液体香精和浆(膏体)状香精

将试样和标准样品分别置于带刻度的同体积小烧杯中至同刻度处, 用目测法观察有无差异。

5.1.2 粉末香精

将试样和标准样品分别置于一洁净白纸上，用目测法观察有无差异。

5.2 香气的评定

按 GB/T 14454.2 的规定。

5.3 香味的评定

5.3.1 试液

分别取 0.2 g 试样和标准样品(油性除外)置于各自小烧杯中，分别加入盐水溶液(0.5 g 食盐，加入 100 mL 开水中，冷却)，制成 0.2% 香精盐水溶液，搅拌均匀即为试液。

5.3.2 方法

分别小口品尝试液，辨其香味特征、强度、口感有无差异。每次品尝 前均应漱口。

注：油性香精不进行香味的评定。

5.4 干燥失重的测定

按 GB/T 5009.3—1985 中第一法。干燥温度为 105℃，试样量为 3g~5g。

5.5 食盐含量(以 NaCl 计)的测定

按 GB/T 5009.42—1996 中 4.3 条的规定。

5.6 过氧化值的测定

按 GB/T 5009.37—1996 中 4.2 的规定。

5.7 砷含量的测定

按 GB/T 8450 的规定。

5.8 重金属含量(以 Pb 计)的测定

按 GB/T 8451 的规定。

5.9 菌落总数的测定

按 GB/T 4789.2 的规定。

5.10 大肠菌群的测定

按 GB/T 4789.3 的规定。

6 检验规则

6.1 咸味食品香精应由生产厂质量检验部门负责检验，生产厂应保证出厂产品都符合本标准的要求，每批出厂产品都应附有质量合格证书。色状、香气、香味、菌落总数、大肠菌群为出厂检验项目，而干燥失重、食盐含量、过氧化值、砷含量、重金属含量(以 Pb 计)为型式检验项目，每半年检验一次。

6.2 验收单位有权按照本标准各项规定检验所收到的产品质量是否符合本标准的要求，每一批号作一次验收，不同批号分别验收。

6.3 取样方法：每批的包装单位 1~2 个，全抽；3~100 个抽取 2 个；100 个以上增加部分再抽取 3%。用取样器从每个包装单位中均匀抽取试样 50g~100g，将所抽取的试样全部置于混样器内充分混匀，分别装入两个清洁干燥的玻璃瓶或铝箔袋中密封，瓶(袋)上贴标签，注明：生产厂名、产品名称、生产日期、批号、数量及取样日期，一瓶作检验用，另一瓶留存备查。

6.4 如验收结果中有一项指标不符合本标准的要求时，可会同生产厂重新加倍抽取试样复验。如复验结果仍有指标不合格，则该批产品不能验收。

6.5 当供需双方对产品质量发生异议时，可由双方协议解决或由法定检验机构进行仲裁。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装外应注明：产品名称、生产厂名和地址、商标、批号、净重、生产日期和保质期、许可证

号及本标准编号。订货单位如有特殊要求，可与生产厂另订协议。

7.2 包装

咸味食品香精应装于清洁无杂味的食品级聚乙烯袋、复合袋或容器内，或按顾客要求包装。

7.3 运输

在运输过程中应轻装轻卸，防止日晒雨淋，不得与有毒、有害物质混装、混运，并应符合有关部门的规定。

7.4 贮存

本产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，避免杂气污染，远离火源。

7.5 保质期

在符合规定的贮运条件、包装完整、未经启封的情况下，本产品保质期为：浆（膏体）状香精 6 个月，粉末香精、液体香精一年。