



411464S-2017



河南永达美基食品股份有限公司企业标准

Q/HYM 0005S-2017

鸡肉味液态调味料

2017-07-05 发布

2017-07-05 实施

河南永达美基食品股份有限公司 发布

前 言

本标准的编写符合 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求。

本标准由河南永达美基股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南永达美基股份有限公司。

本标准主要起草人：曹书峰，王利萍，王杨，高云燕，张萍，王俊青。

H N
Q B

鸡肉味液态调味料

1 范围

本标准规定了鸡肉味液态调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡肉、鸡骨为原料，经拣选、清洗、水煮、过滤，加入食用盐、酿造酱油、白酒、香辛料调味（八角、花椒、白胡椒、小茴香）、蔬菜（白萝卜、大葱，生姜）、拣选、清洗、榨汁、过滤、加入呈味核苷酸二钠，混合加热、调味、均质、过滤、杀菌灌装加工的鸡肉味液态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白酒应符合 GB 10781.1 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB 18186 的规定。
- 2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 SB/T 10040 的规定。
- 2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 SB/T 10160 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 鸡肉、鸡骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 白萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.11 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.12 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	液态	从样品中取出50g，放置在玻璃器皿内，自然光下进行目测、嗅其气味；温水冲开，品尝其滋味；随机取样品一瓶，查看无外来可见杂质。
色泽	具有黑色或黑褐色	
气味	香气纯正，具有鸡肉浓香气味，无异味	
滋味	滋味醇厚，有鸡肉滋味，鲜香适口	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
食用盐（以NaCl计） g/100g ≤	20	GB 5009.44
呈味核苷酸二钠 g/100g ≤	1.0	SB/T 10371
氨基酸态氮g/100ml ≥	0.4	GB/T 5009.39
总氮（以N计） g/100ml ≥	1.5	SB/T 10371
总砷（以As计）,mg/kg ≤	0.3	GB 5009.11
铅*（以Pb计）,mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）,（KOH） mg/g ≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）,g/100g ≤	0.2	GB 5009.227
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

鸡肉味液态调味料是以鸡肉、鸡骨为原料，经拣选、清洗、水煮、过滤，加入食用盐、酿造酱油、白酒、香辛料调味（八角、花椒、白胡椒、小茴香）、蔬菜（白萝卜、大葱，生姜）、拣选、清洗、榨汁、过滤、加入呈味核苷酸二钠，混合加热、调味、均质、过滤、杀菌灌装加工的鸡肉味液态调味料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 SB/T 10371《鸡精调味料》、调味料产品生产许可证审查细则的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了鸡肉味液态调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南永达美基食品股份有限公司

2017 年 06 月 06 日