



412793S-2021



焦作市奥润生物工程有限公司企业标准

Q/JAS 0003S-2021

鸡肉粉调味料

2021-11-19 发布

2021-11-19 实施

焦作市奥润生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市奥润生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：甄志爱、赵龙山。

本标准自发布实施之日起代替 Q/JAS 0003S-2020，备案号：414674S-2020。

H N
Q B

鸡肉粉调味料

1 范围

本标准规定了鸡肉粉调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡肉为主要原料，经清洗、蒸煮、磨浆、添加酵母抽提物、食用盐、大豆分离蛋白、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸钠、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯、维生素 E、味精中的一种或几种，经调配、喷雾干燥、包装制成的包含两种及两种以上调味品的鸡肉粉调味料，本品为非即食食品加工原料，不可直接食用。

根据原料的不同可以分为鸡肉粉调味料、调配鸡肉粉调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.2 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.8 没食子酸丙酯应符合 GB 1886.14 的规定。
- 2.1.9 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 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	粉末状	取50g样品置于白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其色泽、性状与杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	淡黄色或棕黄色	
气味	具有鸡肉的鲜香香气,无异味	
滋味	具有鸡肉的鲜香滋味,无异味	
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

Q/MS 00000 2021

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009. 3
食用盐（以NaCl计）, g/100g	≤ 5.0	GB 5009. 44
总氮（以氮计）, %	≥ 3.0	SB/T 10371
氨基酸态氮（以氮计）, %	≥ 0.2	GB 5009. 235
丁基羟基茴香醚（以油脂中的含量计）, g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 32
没食子酸丙酯（以油脂中的含量计）, g/kg	≤ 0.1	GB 5009. 32
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
同一功能的食品添加剂（抗氧化剂）在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 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 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸡肉为主要原料，经清洗、蒸煮、磨浆、添加酵母抽提物、食用盐、大豆分离蛋白、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸钠、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯、维生素 E、味精中的一种或几种，经调配、喷雾干燥、包装制成的包含两种及两种以上调味品的鸡肉粉调味料，本品为非即食食品加工原料，不可直接食用。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》的规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准在 GB 2760 中的食品分类号为 12.10.01.02（鸡粉食品）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市奥润生物工程有限公司