



413086S-2021



河南莲花瑞祥清真调味食品有限公司企业标准

Q/HLRT 0001S-2021

鸡精复合调味料

2021-12-13 发布

2021-12-13 实施

河南莲花瑞祥清真调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南莲花瑞祥清真调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：祁子杰、孔玉堂、刘西合、张瑜。

本标准自发布实施日起替代 Q/HLRT 0001S-2019，备案号 411017S-2019。

H N
Q B

鸡精复合调味料

1 范围

本标准规定了鸡精复合调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡肉精油、呈味核苷酸二钠为原料，添加或不添加鸡粉调味料、麦芽糊精、鸡肉香精、柠檬黄、白胡椒、脱水蒜、脱水姜片 and 姜粉，经粉碎、混合、干燥加工而成的鸡精复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 鸡肉香精、鸡肉精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 脱水姜片和姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.9 脱水蒜应符合 GB 8861 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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 | 粉末状或颗粒状 | 随机抽取样品 100g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口品其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有本品特有的气味、滋味，无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见的外来杂质 | |

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 |
|-----|-----|------|
|-----|-----|------|

| | | | |
|-----------------------------|---|------|-------------|
| 水分/(g/100g) | ≤ | 10.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐（以NaCl计）/(g/100g) | ≤ | 55.0 | GB 5009.44 |
| 谷氨酸钠/(g/100g) | ≥ | 10.0 | SB/T 10371 |
| 总氮（以N计）/(g/100g) | ≥ | 0.1 | GB 5009.235 |
| 柠檬黄(以柠檬黄计)/(g/kg) | ≤ | 0.2 | GB 5009.35 |
| *铅（以Pb计）/(mg/kg) | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计）/(mg/kg) | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | | |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|-------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB4789.2 |
| 大肠菌群, MPN/g | 5 | 2 | 0.3 | 1.5 | GB 4789.3平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 霉菌, CFU/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |
| 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 的规定。

2.7 其它要求

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。

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、谷氨酸钠、总氮、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

标准编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡肉精油、呈味核苷酸二钠为原料，添加或不添加鸡粉调味料、麦芽糊精、鸡肉香精、柠檬黄、白胡椒、脱水蒜、脱水姜片 and 姜粉，经粉碎、混合、干燥加工而成的鸡精复合调味料。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》的规定，制定本标准，作为企业组织生产质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南莲花瑞祥清真调味食品有限公司

H N
Q B