



413311S-2021



莲花健康产业集团食品有限公司企业标准

Q/LHG 0003S-2021

---

# 鸡味鲜复合调味料

2021-12-28 发布

2021-12-28 实施

---

莲花健康产业集团食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由莲花健康产业集团食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹家胜、张国庆、谷 丰、任东梅、孙世健。

本标准自实施之日起代替Q/LHG 0003S-2021(备案号410312S-2021)。

H N  
Q B

# 鸡味鲜复合调味料

## 1 范围

本标准规定了鸡味鲜复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、食用玉米淀粉、味精为原料，添加鸡肉，添加（或不添加）鸡汤【水、鸡肉、香辛料（月桂叶、桂皮、小茴香、花椒、八角中的几种）、食用盐】、鸡油、鸡板油、鸡粉调味料、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、蒜片、姜块、胡椒、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、二氧化硅、焦糖色、柠檬黄、鸡肉香精中的几种，经粉碎、调配、混合、造粒（或不造粒）、干燥、杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味品的鸡味鲜复合调味料。

产品根据添加原辅料不同分为：鸡味鲜复合调味料、鸡味粉复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.3 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.4 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.5 月桂叶、小茴香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.6 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- 2.1.7 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.8 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317和 GB 13104的规定。
- 2.1.10 鸡肉、鸡板油应符合GB 2707的规定。
- 2.1.11 鸡油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.15 蒜片应符合GB 8861的规定。
- 2.1.16 姜块应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.17 胡椒应符合NY/T 455 的规定。
- 2.1.18 鸡肉香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.20 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

2.1.23 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.24 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	粉状或颗粒状	随机抽取样品适量，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，并将样品用蒸馏水稀释成1%的溶液，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味、滋味	具有产品应有的气味、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

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	< 58	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
三氯蔗糖 <sup>b</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a适用于配料中添加柠檬黄的产品。 b适用于配料中添加三氯蔗糖的产品。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
注1：a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行； 注2：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M					

为微生物指标的最高安全限量值。

## 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

鸡味鲜复合调味料是以食用盐、食用玉米淀粉、味精为原料，添加鸡肉，添加（或不添加）鸡汤【水、鸡肉、香辛料（月桂叶、桂皮、小茴香、花椒、八角中的几种）、食用盐】、鸡油、鸡板油、鸡粉调味料、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、蒜片、姜块、胡椒、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、二氧化硅、焦糖色、柠檬黄、鸡肉香精中的几种，经粉碎、调配、混合、造粒（或不造粒）、干燥、杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味品的鸡味鲜复合调味料。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》的有关要求，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、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。

莲花健康产业集团食品有限公司