



413312S-2021



河南奥克调味品有限公司企业标准

Q/HAT 0001S-2021

---

# 鸡味调味料

2021-12-28 发布

2021-12-28 实施

---

河南奥克调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南奥克调味品有限公司提出。

本标准起草单位：河南奥克调味品有限公司。

本标准主要起草人：徐存胜、堵泽琛。

H N

Q B

# 鸡味调味料

## 1 范围

本标准规定了鸡味调味料的要求,以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以味精、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、白胡椒粉、桂皮粉、小茴香粉、大葱粉、姜粉、鸡肉粉中的几种为原料,添加鸡肉香精,添加或不添加生活饮用水、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸、柠檬黄、日落黄、阿斯巴甜中的一种或几种,经前处理、粉碎、调配、混合、制粒、干燥、筛分和包装而成的含两种或两种以上调味料的即食鸡味调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 白胡椒粉、桂皮粉、小茴香粉、大葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.17 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 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	试验方法
性状	可为粉状、颗粒状并允许同时存在	取适量样品,倒入一洁净白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有原料混合加工后特有的色泽	
气味	具有该品种特有的气味,无不良气味	

滋味	具有该品种特有的滋味, 无不良滋味	
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
谷氨酸钠, g/100g	≥ 1.0	SB/T 10371-2003中5.2.1
干燥失重, g/100g	≤ 6.0	SB/T 10371-2003中5.2.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 58.0	SB/T 10371-2003中5.2.2
总氮 (以N计), g/100g	≥ 0.1	SB/T 10371-2003中5.2.5
阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注: 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

### 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

<sup>a</sup>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

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、干燥失重、食用盐、谷氨酸钠、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

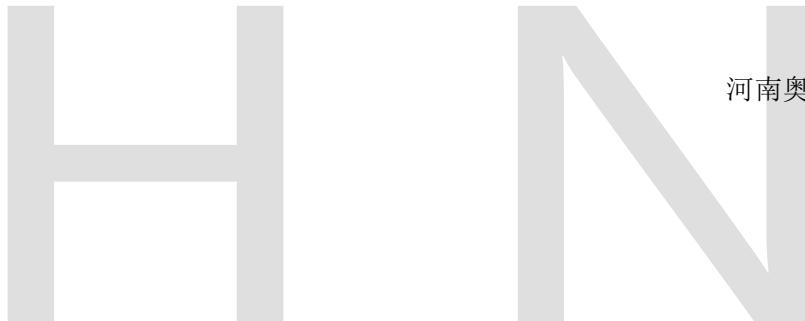
H N

QB

## 编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、白胡椒粉、桂皮粉、小茴香粉、大葱粉、姜粉、鸡肉粉中的几种为原料，添加鸡肉香精，添加或不添加生活饮用水、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸、柠檬黄、日落黄、阿斯巴甜中的一种或几种，经前处理、粉碎、调配、混合、制粒、干燥、筛分和包装而成的含两种或两种以上调味料的即食鸡味调味料。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。



河南奥克调味品有限公司

