410898S-2021

鹤壁味鲜达食品有限公司企业标准

Q/HWXD 0010S-2021

鸡肝粉（调味料）

2021-04-30 发布　　2021-04-30 实施

鹤壁味鲜达食品有限公司 发布

前　　言

本标准由鹤壁味鲜达食品有限公司提出。

本标准起草单位：鹤壁味鲜达食品有限公司。

本标准主要起草人：郭帅、王利萍、葛玉杰。

本标准自发布实施日起替代Q/HWXD 0010S-2020。

H N
Q B

鸡肝粉（调味料）

1 范围

本标准规定了鸡肝粉（调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以检疫部门检验合格的鸡肝脏为原料，添加或不添加麦芽糊精和维生素 E，鸡肝经处理、蒸煮、酶解[蛋白酶 Protease（来源枯草芽孢杆菌 Bacillus subtilis 或地衣芽孢杆菌 Bacillus licheniformis 或米曲霉 Aspergillus oryzae）]或不酶解、调配或不调配、灭酶或不灭酶、喷雾干燥、包装加工的鸡肝粉（调味料），本产品作为调味品使用。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鸡肝脏应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。

2.1.4 蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.5 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	从样品中取出50g，倒入一洁净烧杯中，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	浅黄色至棕红色	
气味、滋味	具有鸡肝脏特有的气味、滋味，无焦糊、酸败等异味	
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)	≤	8	GB 5009.3
总氮（以N计）/（g/100g）	≥	8	GB 5009.5
氨基酸态氮（以N计）/（g/100g）	≥	0.5	GB 5009.235
脂肪/（g/100g）	≤	28	GB 5009.6
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
注：*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	
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法
菌落总数/(CFU/g)　≤	10000				GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)　≤	0.9				GB 4789.3中的MPN计数法
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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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 GB 31650 的规定。

3　检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、总氮、氨基酸态氮、脂肪、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准是以检疫部门检验合格的鸡肝脏为原料，添加或不添加麦芽糊精和维生素 E，鸡肝经处理、蒸煮、酶解[蛋白酶 Protease（来源枯草芽孢杆菌 Bacillus subtilis 或地衣芽孢杆菌 Bacillus licheniformis 或米曲霉 Aspergillus oryzae）]或不酶解、调配或不调配、灭酶或不灭酶、喷雾干燥、包装加工的鸡肝粉（调味料），本产品作为调味品使用。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》的有关规定，制订本企业标准、作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品的维生素 E 作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁味鲜达食品有限公司

HNQB