



411069S-2021



河南省香米香食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2021

鸡肉汤液态复合调味料

2021-05-21 发布

2021-05-21 实施

河南省香米香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省香米香食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、河南省香米香食品有限公司。

本标准主要起草人：杨纪民、李卫军。

H N
Q B

鸡肉汤液态复合调味料

1 范围

本标准规定了鸡肉汤液态复合调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白条鸡（清洗、切块）、大豆油为主要原料，辅以香辛料（花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、辣椒、桂皮、草果中的多种）、葱、姜、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料，加入或不加入山梨酸钾，经炒制、熬煮、冷却、灌装而成的含两种或两种以上调味料的鸡肉汤液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白条鸡应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.7 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.8 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.11 小茴香、高良姜、山奈、草果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.13 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	油状液体鸡骨肉混合物	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘

色 泽	具有产品应有的色泽	中,在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.6
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
注:*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 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 第二法
^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

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；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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以白条鸡（清洗、切块）、大豆油为主要原料，辅以香辛料（花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、辣椒、桂皮、草果中的多种）、葱、姜、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料，加入或不加入山梨酸钾，经炒制、熬煮、冷却、灌装而成的含两种或两种以上调味料的鸡肉汤液态复合调味料。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》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。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

河南省香米香食品有限公司

H N
Q B