



411358S-2021



开封鲜之源食品有限公司企业标准

Q/KXS 0002S-2021

鸡鲜味复合调味料

2021-06-24 发布

2021-06-24 实施

开封鲜之源食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封鲜之源食品有限公司提出。

本标准起草单位：开封鲜之源食品有限公司。

本标准主要起草人：张卫民。

H N

Q B

鸡鲜味复合调味料

1 范围

本标准规定了鸡鲜味复合调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以味精为原料，辅以食用盐、玉米淀粉、麦芽糊精、白砂糖、香辛料（葱、姜、蒜、小茴香、八角）、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、姜黄、食品用香精（鸡肉粉、鸡肉膏、鸡肉精油、香葱精油、洋葱精油、蒜味精油）中的多种，经配料、混合、粉碎、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食鸡鲜味复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.7 香辛料（葱、姜、蒜、小茴香、八角）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.9 鸡肉粉、鸡肉膏、鸡肉精油、香葱精油、洋葱精油、蒜味精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 姜黄应符合 GB 1886.60 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	从样品中取出 100g，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	淡黄色	
气、滋味	具有鲜香味，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
谷氨酸钠, g/100g	\geq 5.0	GB 5009.43
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	\leq 55.0	GB 5009.44

水分, g/100g	≤	6.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注2: a 指标仅限于添加食用盐的产品的检测。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、谷氨酸钠的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以味精为原料，辅以食用盐、玉米淀粉、麦芽糊精、白砂糖、香辛料（葱、姜、蒜、小茴香、八角）、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、姜黄、食品用香精（鸡肉粉、鸡肉膏、鸡肉精油、香葱精油、洋葱精油、蒜味精油）中的多种，经配料、混合、粉碎、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食鸡鲜味复合调味料。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食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

开封鲜之源食品有限公司

Q B