



413017S-2022

洛阳市史福记香料有限公司企业标准

Q/LSX 0005S-2022

大盘鸡料

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

洛阳市史福记香料有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市史福记香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐海霞、邓力戈、魏利萍、史景阳。

H N
Q B

大盘鸡料

1 范围

本标准规定了大盘鸡料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以半固态复合调味料为主料，搭配或不搭配香辛料包、白砂糖包、辣椒段包组合而成的非即食大盘鸡料。

半固态复合调味料是以水、酱油、豆瓣酱、甜面酱、葱、姜、蒜、豆豉、食用盐、味精、大豆油、酵母抽提物、白酒中的几种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、红曲红中的一种或几种，经原料预处理、计量称重、炒制、配料、均质或不均质、冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺制成的包含两种或两种以上调味料的非即食类半固态复合调味料。

香辛料包：以植物香辛料（花椒、八角、小茴香、草果、丁香、桂皮、砂仁、甘草、月桂叶、肉豆蔻、肉桂、干姜中的几种）、添加或不添加白芷、橘皮中的一种或两种，经粉碎、包装而成。

白砂糖包：以白砂糖为原料，经分装而成。

辣椒段包：以干辣椒为原料，经切断、分装而成。

根据配料不同，产品可分为香辣大盘鸡料、麻辣大盘鸡料、五香味大盘鸡料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.2 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.7 豆瓣酱、甜面酱、豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.8 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.9 小茴香、草果、月桂叶、白芷、橘皮、砂仁、肉桂、干姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.15 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.16 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

- 2.1.17 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.19 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.20 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.21 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.22 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.23 红曲红应符合 GB 1886.181 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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、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
^a 水分，g/100g	≤ 85.0	GB 5009.3
^a 食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
^a 酸价(KOH)（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0（仅适用于添加山梨酸钾的产品）	GB 5009.28
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 仅适用于半固态复合调味料的检测。 无机砷、铅、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于半固态复合调味料检验；搭配料包的适用于半固态复合调味料与其他料包混合检验。		

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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

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、酸价、过氧化值、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以半固态复合调味料为主料，搭配或不搭配香辛料包、白砂糖包、辣椒段包组合而成的非即食大盘鸡料。

半固态复合调味料是以水、酱油、豆瓣酱、甜面酱、葱、姜、蒜、豆豉、食用盐、味精、大豆油、酵母抽提物、白酒中的几种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、红曲红中的一种或几种，经原料预处理、计量称重、炒制、配料、均质或不均质、冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺制成的包含两种或两种以上调味料的非即食类半固态复合调味料。

香辛料包：以植物香辛料（花椒、八角、小茴香、草果、丁香、桂皮、砂仁、甘草、月桂叶、肉豆蔻、肉桂、干姜中的几种）、添加或不添加白芷、橘皮中的一种或两种，经粉碎、包装而成。

白砂糖包：以白砂糖为原料，经分装而成。

辣椒段包：以干辣椒为原料，经切断、分装而成。

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。

洛阳市史福记香料有限公司