



411471S-2022



新乡市运财调味品有限公司企业标准

Q/XYT 0003S-2022

鸡鲜味固态复合调味料

2022-06-06 发布

2022-06-06 实施

新乡市运财调味品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市运财调味品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：汪洪智、郑运广、郑运才、郑建华。

H N

Q B

鸡鲜味固态复合调味料

1 范围

本标准规定了鸡鲜味固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡肉/鸡骨粉或浓缩提取物为主要原料，加入食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、香辛料或其粉（白胡椒、黑胡椒、姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、姜黄、小茴香、丁香、芫荽、香茅、香莱兰、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇中的一种或几种）、食用葡萄糖、酵母抽提物、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、番茄粉、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、小麦粉、大豆分离蛋白、乳粉、蛋粉（鸡蛋白粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉中的一种或几种）、骨素（鸡骨素、牛骨素、鱼骨素的一种或几种）、动物性水产制品（虾肉粉、鱼肉粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、鸡油）中的几种，添加食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜香型类香精、肉味增香剂、排骨味香精、黑芝麻风味香精、红烧风味香精中的一种或几种）、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、二氧化硅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、制粒干燥或不制粒干燥、称量灌装、封口加工而成的包含两种或两种以上调味料的鸡鲜味固体复合调味料。

根据产品是否可用于即食，分为即食类产品和非即食类产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.9 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.10 小麦淀粉应符合GB/T 8883 和GB 31637的规定。
- 2.1.11 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.14 酸水解大豆蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.18 蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 鸡肉/鸡骨粉或浓缩提取物应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.21 动物性水产制品（虾肉粉、鱼肉粉）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.30 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.31 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.32 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.33 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.34 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.35 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.36 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.37 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.39 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

- 2.1.40 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.41 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.42 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.43 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.44 苯甲酸应符合GB 1886.183的规定。
- 2.1.45 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.46山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.47山梨酸应符合GB 1886.186的规定。
- 2.1.48 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定
- 2.1.49 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.50安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.51 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.52 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.54 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.55 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.56 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.57 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.58 日落黄应符合 GB 6227.1 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	粉末状或颗粒状	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 15	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	58.0	GB 5009.44
3-氯-1,2-丙二醇 ^a ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.50	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^c ，g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
日落黄 ^c ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^c ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
姜黄素 ^c ，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
甜菊糖苷 ^c （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾 ^c ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
苯甲酸及其钠盐 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
阿斯巴甜 ^c ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
甜蜜素 ^c （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 适用于添加酸水解植物蛋白粉的产品；</p> <p>b 适用于添加动物性水产制品的产品；</p> <p>c 适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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。</p>			

2.4 微生物限量

即食鸡鲜味固态调味料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 4789.3 MPN 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
注：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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，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

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸡肉/鸡骨粉或浓缩提取物为主要原料，加入食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、香辛料或其粉（白胡椒、黑胡椒、姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、姜黄、小茴香、丁香、芫荽、香茅、香荚兰、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇中的一种或几种）、食用葡萄糖、酵母抽提物、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、番茄粉、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、小麦粉、大豆分离蛋白、乳粉、蛋粉（鸡蛋白粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉中的一种或几种）、骨素（鸡骨素、牛骨素、鱼骨素的一种或几种）、动物性水产制品（虾肉粉、鱼肉粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、鸡油）中的几种，添加食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜香型类香精、肉味增香剂、排骨味香精、黑芝麻风味香精、红烧风味香精中的一种或几种）、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、二氧化硅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、制粒干燥或不制粒干燥、称量灌装、封口加工而成的包含两种或两种以上调味料的鸡鲜味固体复合调味料。

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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准不含水产调味品。