



410323S-2023



嵩香苑（河南）食品科技有限公司企业标准

Q/HSXY 0002S-2023

# 鸡精调味料

2023-02-08 发布

2023-02-08 实施

嵩香苑（河南）食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由嵩香苑（河南）食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王乾坤。

H N  
Q B

# 鸡精调味料

## 1 范围

本标准规定了鸡精调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以味精、食用盐、鸡肉或鸡皮或鸡骨中的一种或几种、鸡肉粉调味料、白砂糖、酵母抽取物、5'-呈味核苷酸二钠为原料，辅以全蛋液或蛋黄粉、脱水蘑菇（香菇、草菇）、食用菌（猴头菇、竹荪、松茸中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、竹荪、松茸）提取物、茶叶、鸡油、食用玉米淀粉、麦芽糊精、琥珀酸二钠、香辛料（洋葱、葱、蒜、姜、八角、肉桂、五香粉、胡椒粉、香椿）、食品用香精（鸡肉粉末香精、增鲜香精、膏状香精中的一种或几种）、柠檬黄、柠檬酸、乙基麦芽酚、阿斯巴甜、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾、大米粉、咖喱粉、酸水解大豆蛋白液中的几种，经配料、混合、制粒、热风干燥、包装而成的鸡精调味料。

按食用方式不同，可分为即食类鸡精调味料和非即食类鸡精调味料。

## 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/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 鸡骨、鸡肉、鸡皮应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.4 鸡肉粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.8 全蛋液或蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 脱水蘑菇（香菇、草菇）、食用菌（猴头菇、竹荪、松茸）、食用菌（香菇、猴头菇、竹荪、松茸）提取物应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。

2.1.11 鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 大米粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.24 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.25 酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.26 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  | 粉状、小颗粒、无结块       | 取适量试样置于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察色泽和性状及杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。 |
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽        |                                                  |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气味和滋味,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                  |
|----------------------------------|-------|-----------------------|
| 干燥失重, g/100g                     | ≤ 3.0 | GB/T 8967             |
| 氯化物(以 Cl <sup>-</sup> 计), g/100g | ≤ 38  | SB/T 10371或GB 5009.44 |
| 谷氨酸钠, g/100g                     | ≥ 35  | SB/T 10371            |
| 总氮(以N计), g/100g                  | ≥ 3.0 | SB/T 10371            |
| 其他氮(以N计), g/100g                 | ≥ 0.2 | SB/T 10371            |
| 阿斯巴甜 <sup>a</sup> , g/kg         | ≤ 2.0 | GB 5009.263           |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg       | ≤ 0.5 | GB/T 5009.140         |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg  | ≤ 1.0 | GB 5009.28            |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg   | ≤ 0.2 | GB 5009.35            |
| 无机砷(以As计), mg/kg                 | ≤ 0.1 | GB 5009.11            |

|                                                                                                  |   |     |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|-------------|
| *铅（以Pb计），mg/kg                                                                                   | ≤ | 0.9 | GB 5009.12  |
| 3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> ，mg/kg                                                                  | ≤ | 1.0 | GB 5009.191 |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。<br><sup>a</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的产品。<br><sup>b</sup> 仅适用于添加酸水解植物蛋白液的产品。 |   |     |             |

2.4 微生物限量

即食产品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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------------|
|                                                                                                          | n                     | c | m               | M               |                  |
| 菌落总数, CFU/g                                                                                              | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2        |
| 大肠菌群, MPN/g                                                                                              | 5                     | 2 | 0.3             | 1.5             | GB 4789.3的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       |
| 霉菌, CFU/g                                                                                                | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15       |
| 酵母, CFU/g                                                                                                | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15       |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定。<br>n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。 |                       |   |                 |                 |                  |

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、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、干燥失重、氯化物、谷氨酸钠、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、鸡肉或鸡皮或鸡骨中的一种或几种、鸡肉粉调味料、白砂糖、酵母抽取物、5'-呈味核苷酸二钠为原料，辅以全蛋液或蛋黄粉、脱水蘑菇（香菇、草菇）、食用菌（猴头菇、竹荪、松茸中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、竹荪、松茸）提取物、茶叶、鸡油、食用玉米淀粉、麦芽糊精、琥珀酸二钠、香辛料（洋葱、葱、蒜、姜、八角、肉桂、五香粉、胡椒粉、香椿）、食品用香精（鸡肉粉末香精、增鲜香精、膏状香精中的一种或几种）、柠檬黄、柠檬酸、乙基麦芽酚、阿斯巴甜、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾、大米粉、咖喱粉、酸水解大豆蛋白液中的几种，经配料、混合、制粒、热风干燥、包装而成的鸡精调味料。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》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。

嵩香苑（河南）食品科技有限公司