411444S-2023

郑州马吉尔食品有限公司企业标准

Q/ZMJE 0006S-2023

鸡味调味料

2023-05-24 发布　　2023-05-24 实施

郑州马吉尔食品有限公司 发布

前　　言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州马吉尔食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州马吉尔食品有限公司。

本标准起草人：马占松、梁志学、刘国秀、蒋宾。

HNQB

鸡味调味料

1 范围

本标准规定了鸡味调味料的要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以味精、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡肉粉（优质鸡肉、鸡油、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯、柠檬酸）、麦芽糊精、水解植物蛋白粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精、焦糖色、琥珀酸二钠、 5′-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸）、酱油粉、大豆色拉油、 5′-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、姜黄、香辛料（生姜粉、大蒜粉、白胡椒粉）、食用香精（鸡肉香精）、食用色素（柠檬黄）、阿斯巴甜中的几种为原料，经调配、混合、造粒或不造粒、干燥或不干燥、筛分、灌装、包装加工而成的两种或两种以上调味料的非即食鸡味调味料。

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 鸡肉粉、水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

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

2.1.7 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.9 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2..1.10 食用香精（鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.12 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2..1.13 香辛料（大蒜粉、生姜粉、白胡椒粉）应符合 GB/T15691 的规定。

2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.15 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.16 酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）应符合 Q/HXK 0001S 的规定，见附录 A。

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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅	

状态	粉状或颗粒状，无霉变，无正常视力可见外来异物	其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项　　目		指　　标	检验方法
干燥失重/(g/100g)	≤	6.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.9	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.191
柠檬黄/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.35
阿斯巴甜/(g/kg)	≤	2.0	GB 5009.263
注:*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 生产过程卫生要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

410929S-2018

河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 0001S-2018

酱油粉

2018-04-12 发布　　2018-04-12 实施

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

前　言

本标准自实施之日起代替 Q/HXK 0001S-2015。

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南新乡科兴添加剂有限责任公司。

本标准主要起草人：钟风霞，杜成轩，王庆军。

H N
Q B

H N
Q B

Q/HXK 00015-2018

酱油粉

1 范围

本标准规定了酱油粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出酱油粉，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	浅棕色至棕褐色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	具有本品特有酱香及酯香	
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
全氮（以氮计），g/100g	≥	0.7	GB/T 18186
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	0.5	GB/T 18186
水分，g/100g	≤	8.0	GB 5009.3
氯化钠，g/100g	≤	45.0	GB/T 18186
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* （以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5	GB 5009.22
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

Q/HXK 00015-2018

表 3 微生物指标

项　目		指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤	30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g		不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g		不得检出	GB 4789.10

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、氨基酸态氮、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

Q/HXK 0001S-2018

编制说明

酱油粉是以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。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/T 18186《酿造酱油》和 GB 2717《酱油卫生标准》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。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡肉粉（优质鸡肉、鸡油、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯、柠檬酸）、麦芽糊精、水解植物蛋白粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精、焦糖色、琥珀酸二钠、 5′-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸）、酱油粉、大豆色拉油、 5′-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、姜黄、香辛料（生姜粉、大蒜粉、白胡椒粉）、食用香精（鸡肉香精）、食用色素（柠檬黄）、阿斯巴甜中的几种为原料，经调配、混合、造粒或不造粒、干燥或不干燥、筛分、灌装、包装加工而成的两种或两种以上调味料的非即食鸡味调味料。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州马吉尔食品有限公司

H N
Q B