



410637S-2024



商丘市兴隆调味品有限公司企业标准

Q/SXL 0002S-2024

鸡精调味料

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

商丘市兴隆调味品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市兴隆调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张瑞彬。

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、鸡肉或鸡骨中的一种或全部、5'-呈味核苷酸二钠为原料，辅以白砂糖、鸡皮、鸡肉粉调味料、酵母抽取物、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、食用葡萄糖、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、姜黄、小茴香、五香粉、胡椒粉、香椿）、食品用香精、柠檬黄、核黄素、柠檬酸、乙基麦芽酚、阿斯巴甜、三氯蔗糖、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾、大米粉、咖喱粉、青椒粉、芹菜粉、酸水解大豆蛋白粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、海鲜粉、大豆分离蛋白、酸水解大豆蛋白液中的几种，经配料、混合、制粒、热风干燥、包装而成的含两种或两种以上调味料的鸡精调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 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。
- 2.1.27 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.28 酱油粉、酸水解植物蛋白调味粉符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 海鲜粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.30 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 青椒粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 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 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味	
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 5009.3
氯化物(以 NaCl 计), g/100g	≤ 40	SB/T 10371 或 GB 5009.44
谷氨酸钠, g/100g	≥ 35	SB/T 10371
其他氮 ^a (以 N 计), g/100g	≥ 0.2	SB/T 10371
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298

山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计）， g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
核黄素 ^a ， g/kg	≤	0.05	GB 5009.85
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 ^b ， mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白液的鸡精调味料。

同一功能的食品添加剂（着色剂）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。

2.4 微生物限量

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

^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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、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、干燥失重、氯化物、谷氨酸钠、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、鸡肉或鸡骨中的一种或全部、5'-呈味核苷酸二钠为原料，辅以白砂糖、鸡皮、鸡肉粉调味料、酵母提取物、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、食用葡萄糖、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、姜黄、小茴香、五香粉、胡椒粉、香椿）、食品用香精、柠檬黄、核黄素、柠檬酸、乙基麦芽酚、阿斯巴甜、三氯蔗糖、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾、大米粉、咖喱粉、青椒粉、芹菜粉、酸水解大豆蛋白粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、海鲜粉、大豆分离蛋白、酸水解大豆蛋白液中的几种，经配料、混合、制粒、热风干燥、包装而成的含两种或两种以上调味料的鸡精调味料。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》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。

商丘市兴隆调味品有限公司