



411208S-2024



郑州琰玉生物工程有限公司企业标准

Q/ZYY 0002S-2024

鸡精复合调味料

2024-05-13 发布

2024-05-13 实施

郑州琰玉生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由郑州琰玉生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐向英、王恪玲、王静、邱鑫钰。

H N

Q B

鸡精复合调味料

1 范围

本标准规定了鸡精复合调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷氨酸钠（味精）、食用盐、鸡肉粉、食用玉米淀粉、白砂糖为主要原料，添加或不添加大豆蛋白粉、蛋粉、大米粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、酱油粉、水解植物蛋白、麦芽糊精、食用鸡油、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、姜黄、柠檬黄、栀子黄、食品用香精，经过混合、造粒、烘干、包装等工艺制成的非即食鸡精复合调味料。

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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 鸡肉粉、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 蛋粉应符合 GB/T 42237 的规定。
- 2.1.8 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.15 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.16 姜黄应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 水解植物蛋白应符合 GB 20371 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	检验要求
性状	粉状、颗粒状、无结块	取 100g 产品，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	乳白色或淡黄色	
气、滋味	具有鸡肉鲜美的气、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
谷氨酸钠，g/100g	≥	35.0	SB/T 10371
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	40.0	GB 5009.44
水分，g/100g	≤	5.0	GB 5009.3
呈味核苷酸二钠，g/100g	≥	1.1	SB/T 10371
总氮（以 N 计），g/100g	≥	3	SB/T 10371 或 GB5009.5
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
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； b 仅适用于添加水解植物蛋白的产品； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、谷氨酸钠、净含量及允许短缺量的检验。
型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以谷氨酸钠（味精）、食用盐、鸡肉粉、食用玉米淀粉、白砂糖为主要原料，添加或不添加大豆蛋白粉、蛋粉、大米粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、酱油粉、水解植物蛋白、麦芽糊精、食用鸡油、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、姜黄、柠檬黄、栀子黄、食品用香精，经过混合、造粒、烘干、包装等工艺制成的非即食鸡精复合调味料。

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 GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》、SB/T 10371《鸡精调味料》和 SB/T10415《鸡粉调味料》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 GB2762 的规定。

郑州琰玉生物工程有限公司