



413011S-2025



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXSP 0022S-2025

老母鸡汤

2025-10-16 发布

2025-10-16 实施

白象食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由白象食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：白象食品股份有限公司。

本标准主要起草人：巩晋龙、许耀鹏、穆亚莉、乔超慧。

本标准适合以下分公司：

河南白象调味品有限公司

地址：河南新郑市薛店镇工贸开发区。

山东白象食品有限公司

地址：山东省济宁市兖州区大安工业园。

白象食品股份有限公司山西分公司

地址：山西省晋中市山西示范区晋中开发区汇通产业园园区经西大道村段。

南京白象食品有限公司

地址：南京市江宁区上峰工业园。

白象食品股份有限公司湖南分公司

地址：岳阳经济技术开发区工业园王家畈路。

吉林白象食品有限公司

地址：吉林省四平经济开发区大路2499号1至3层101。

高碑店白象食品有限公司

地址：高碑店市经济技术开发区。

生产商：四川白象食品有限公司

地址：成都市新津县五津镇鹤林路108号。

陕西白象食品有限公司

生产地址：三原县清河食品工业园。

老母鸡汤

1 范围

本标准规定了老母鸡汤的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以一年以上鲜（冷鲜、冻）老母鸡胴体为原料，经粉碎或不粉碎、清洗、浸泡，选择性添加食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、欧芹、百里香、甜罗勒、荜拔中的一种或几种）中的几种或多种，加入或不加入人参（人工种植5年及5年以下）、白芷、橘皮、紫苏、罗汉果、当归、玉竹、茯苓、党参、黄芪中的一种或多种，加水炖煮（5-7小时）、过滤、均质或不均质、杀菌或不杀菌、包装或灌装等工艺制成的，包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料老母鸡汤。

2 原料

2.1 原辅料要求

2.1.1 冷鲜老母鸡为育龄一年以上的母鸡，应符合GB 2707的规定。

2.1.2 水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB 2721的规定。

2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.5 香辛料应符合GB/T 15691的规定。

2.1.6 白芷、橘皮、紫苏、罗汉果、当归、玉竹、茯苓、党参、黄芪应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.7 人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）公告的规定。

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	呈澄清透明流动态液体	取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测性状、色泽和杂质，鼻嗅其气味，然后以温开水漱口，口尝其滋味。
色泽	淡白色或乳白色	
气味、滋味	具有老母鸡汤香味、略带鲜甜味，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	
可溶性无盐固形物, g/100g	≥	0.4	附录A
蛋白质, g/100g	≥	0.3	GB 5009.5
食用盐 ^a (以NaCl计), g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
a仅适用于添加食用盐的产品检验。

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				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, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
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和GB 4789.22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 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

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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

可溶性无盐固形物测定

样品中可溶性无盐固形物的含量按式(1)计算:

$$X=X_3-X_2-X_1 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

X -- 样品中可溶性无盐固形物的含量, g/100g;

X₃ -- 样品中可溶性总固形物的含量, g/100g;

X₂ -- 样品中氯化钠的含量, g/100g;

X₁ -- 样品中脂肪的含量, g/100g。

编制说明

本标准适用于以一年以上鲜（冷鲜、冻）老母鸡胴体为原料，经粉碎或不粉碎、清洗、浸泡，选择性添加食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、欧芹、百里香、甜罗勒、荜拔中的一种或几种）中的几种或多种，加入或不加入人参（人工种植5年及5年以下）、白芷、橘皮、紫苏、罗汉果、当归、玉竹、茯苓、党参、黄芪中的一种或多种，加水炖煮（5-7小时）、过滤、均质或不均质、杀菌或不杀菌、包装或灌装等工艺制成的，包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料老母鸡汤。

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，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。

白象食品股份有限公司