411266S-2025

郑州鸡大哥调味品有限公司企业标准

Q/ZJT 0002S-2025

鸡精调味料

2025-04-27 发布　　2025-04-27 实施

郑州鸡大哥调味品有限公司 发布

前　言

本标准由郑州鸡大哥调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王辰亮。

本标准自实施之日起代替 Q/ZJT 0002S-2022。

HNQB

鸡精调味料

1 范围

本标准规定了鸡精调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以味精、食用盐、鸡肉/鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、 5′-呈味核苷酸二钠为原料，辅以白砂糖、酵母抽提物、全蛋粉或蛋黄粉、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、松茸中的一种或几种)提取物、食用玉米淀粉、 麦芽糊精、琥珀酸二钠、香辛料(洋葱、葱、蒜、姜、胡椒粉、香椿中的一种或几种)、鸡肉香精、咖喱粉中的一种或几种，经配料、混合、制粒、热风干燥、包装而成的具有鸡肉的鲜味和香味的鸡精调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 谷氨酸钠(味精) 应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.6 鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

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

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

2.1.10 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.11 全蛋粉或蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.12 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、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 鸡肉/鸡骨的粉末或其浓缩抽提物应符合 GB 31644 的规定。

2.1.15 咖喱粉应符合 GB/T 22266 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	将样品置于小烧杯中， 目测观察性状、色泽、杂质， 嗅其气味， 然后以温开水漱口， 尝
色　　泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味	

杂　　质	无肉眼可见外来杂质	其滋味

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 NaCl 计)，g/100g	≤	40.0	GB/T 45352
谷氨酸钠,g/100g	≥	35.0	GB/T 45352
总氮(以 N 计)，g/100g	≥	3.0	GB/T 45352
其他氮(以 N 计)，g/100g	≥	0.2	GB/T 45352
5′-呈味核苷酸二钠，g/100g	≥	1.10	GB/T 45352
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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	
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 第二法
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

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

应符合 GB 2760、GB 2762、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、鸡肉/鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、 5′-呈味核苷酸二钠为原料，辅以白砂糖、酵母抽提物、全蛋粉或蛋黄粉、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、松茸中的一种或几种)提取物、食用玉米淀粉、 麦芽糊精、琥珀酸二钠、香辛料(洋葱、葱、蒜、姜、胡椒粉、香椿中的一种或几种)、鸡肉香精、咖喱粉中的一种或几种，经配料、混合、制粒、热风干燥、包装而成的具有鸡肉的鲜味和香味的鸡精调味料。

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》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州鸡大哥调味品有限公司

H N
Q B