



411904S-2025



漯河钜轩食品科技有限公司企业标准

Q/LJX 0005S-2025

鸡精复合调味料

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

漯河钜轩食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河钜轩食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河钜轩食品科技有限公司。

本标准主要起草人：田忠霖、邢向辉。

本标准自发布实施之日起代替 Q/LJX 0005S-2019。

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）、鸡肉粉、食用盐、呈味核苷酸二钠、白砂糖、麦芽糊精、玉米淀粉为主要原料，添加姜粉、酵母抽提物、姜黄素，经配制、混合、制粒、干燥、包装而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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 姜黄素应符合 GB 1886.76 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、颗粒状或无结块	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	\geq 10.0	SB/T 10371
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g	\leq 45.0	GB 5009.44

水分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.3
呈味核苷酸二钠, g/100g	≥	0.2	SB/T 10371
总氮(以N计), g/100g	≥	0.2	SB/T 10371
姜黄素, g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
注: *铅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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、谷氨酸钠的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷氨酸钠（味精）、鸡肉粉、食用盐、呈味核苷酸二钠、白砂糖、麦芽糊精、玉米淀粉为主要原料，添加姜粉、酵母抽提物、姜黄素，经配制、混合、制粒、干燥、包装而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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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GB 2762的规定。

漯河钜轩食品科技有限公司

H N

Q B