



412380S-2025

项城市百家实业有限公司企业标准

Q/XBS 0009S-2025

鸡肉粉

2025-08-06 发布

2025-08-06 实施

项城市百家实业有限公司 发布

前 言

本标准由项城市百家实业有限公司提出。

本标准起草单位：项城市百家实业有限公司。

本标准主要起草人：杜俊青、王坚、赵其升、李敏、卫亚芳。

H N

Q B

鸡肉粉

1 范围

本标准规定了鸡肉粉的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻鸡肉，鲜、冻整鸡，鸡胸肉、鸡架中一种或几种为主要原料，添加或不添加辅料麦芽糊精、大豆分离蛋白，添加味精、食用盐、白砂糖、白芷、香辛料（胡椒、花椒、沙姜、豆蔻、肉桂、山奈）、生姜、葱中的两种或者两种以上，选择性添加食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸钠、没食子酸丙酯、丁基羟基茴香醚、茶多酚、维生素 E、迷迭香提取物中的一种或几种，经高压蒸煮、磨浆、均质、喷雾干燥、包装等主要工艺加工而成的非即食鸡肉粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻鸡肉，鲜、冻整鸡，鸡架应符合 GB 2707, GB 16869 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.9 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.10 单，双甘油脂肪酸酯 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 没食子酸丙酯应符合 GB 1886.14 的规定。
- 2.1.13 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.14 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.15 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.16 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 白芷应清洁、卫生、无污染、无杂质，其质量要求符合《中华人民共和国药典》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	固体粉末，疏松无结块	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡黄色至棕黄色，色泽均匀，无污染、无霉点	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味、无霉味及其他异味	
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
水分, %	≤ 10	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 35	GB 5009.5
脂肪, %	≤ 50	GB 5009.6
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
没食子酸丙酯 (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.32
丁基羟基茴香醚 (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
茶多酚 (儿茶素计), g/kg	≤ 0.1	SN/T3848

注: * 本项目指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
同一功能的食品添加剂 (抗氧化剂) 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	采样方法 ^a 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	≤	15000			GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/g	≤	15			GB 4789.3 MPN 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 样品的采样和处理按 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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 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、水分、蛋白质、脂肪、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

本标准适用于以鲜、冻鸡肉，鲜、冻整鸡，鸡胸肉、鸡架中一种或几种为主要原料，添加或不添加辅料麦芽糊精、大豆分离蛋白，添加味精、食用盐、白砂糖、白芷、香辛料（胡椒、花椒、沙姜、豆蔻、肉桂、山奈）、生姜、葱中的两种或者两种以上，选择性添加食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸钠、没食子酸丙酯、丁基羟基茴香醚、茶多酚、维生素E、迷迭香提取物中的一种或几种，经高压蒸煮、磨浆、均质、喷雾干燥、包装等主要工艺加工而成的非即食鸡肉粉。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》生产许可审查细则及相关标准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。

产品属性为固态复合调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

项城市百家实业有限公司