

Q/LSG 0002S-2026



漯河双汇生物工程技术有限公司企业标准

Q/LSG 0002S-2026

# 鸡肉粉(固态复合调味料)

2026-01-12 发布

2026-01-12 实施

漯河双汇生物工程技术有限公司 发布

## 前 言

本文件由漯河双汇生物工程有限公司提出并起草。

本文件适用于漯河双汇生物工程有限公司、漯河双汇生物工程有限公司召陵分公司、漯河双汇生物工程有限公司东城分公司。

本文件主要起草人：王芳、张芳、魏晓盼、陈胜、于丽丽、许普旭、崔君慧。

H N

Q B

# 鸡肉粉（固态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了鸡肉粉（固态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）鸡产品【整鸡、鸡肉（含或不含骨）】中的一种或多种为原料，配以食用盐、味精、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归、山奈、荜茇、姜黄、西红花、草果中的一种或几种）中的两种或两种以上，添加或不添加抗氧化剂【柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、丁基羟基茴香醚（BHA）、没食子酸丙酯（PG）、迷迭香提取物】、食品用香精中的一种或几种，经预处理、蒸煮、喷雾干燥、灌装或包装等工艺加工而成的含两种或两种以上调味料的鸡肉粉（固态复合调味料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）鸡产品应符合 GB 2707 规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.7 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.8 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.9 没食子酸丙酯（PG）应符合 GB 1886.14 的规定。
- 2.1.10 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 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
色泽	具有产品应有色泽	置于洁净的烧杯或洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	粉状，无正常视力可见外来异物	

### 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, g/100g	≤	5.0	GB 5009. 3
氯化物（以Cl <sup>-</sup> 计）， g/100g	≤	5.0	GB 5009. 44
氨基酸态氮, %	≥	0.1	GB 5009. 235
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.8	GB 5009. 12
无机砷 <sup>a</sup> （以As计）， mg/kg	≤	0.1	GB 5009. 11
钙 <sup>b</sup> , mg/kg	≥	20000	GB 5009. 92
丁基羟基茴香醚（BHA） <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009. 32
没食子酸丙酯（PG） <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009. 32

注：1、\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2、a针对无机砷限量，可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

3、b仅适用于以带骨鸡肉为主要原料的产品检验。

4、c仅适用于添加丁基羟基茴香醚（BHA）的产品检验。

5、d仅适用于添加没食子酸丙酯（PG）的产品检验。

6、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	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 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《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070规定的方法检验。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其他要求

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，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

---

## 编制说明

鸡肉粉（固态复合调味料）是以鲜（冻）鸡产品【整鸡、鸡肉（含或不含骨）】中的一种或多种为原料，配以食用盐、味精、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种、当归、山奈、荜茇、姜黄、西红花、草果中的一种或几种）中的两种或两种以上，添加或不添加抗氧化剂【柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、丁基羟基茴香醚（BHA）、没食子酸丙酯（PG）、迷迭香提取物】、食品用香精中的一种或几种，经预处理、蒸煮、喷雾干燥、灌装或包装等工艺加工而成的含两种或两种以上调味料的鸡肉粉（固态复合调味料）。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》相关国标、行标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。

漯河双汇生物工程技术有限公司