

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，
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	用温开水漱口，品其滋味。
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 ^a (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
钙 ^b , mg/kg	≥ 20000	GB 5009.92
丁基羟基茴香醚(BHA) ^c , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
没食子酸丙酯(PG) ^d , 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 ^a 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	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	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

QB