



411740S-2026



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXSP 0023S-2026

鸡汤固态复合调味料

2026-06-23 发布

2026-06-23 实施

白象食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由白象食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫红伟、牛静静、朱明明、徐瑞敏、王玉琼、乔超慧、徐庆、姚进。

H N

Q B

鸡汤固态复合调味料

1 范围

本标准规定了鸡汤固态复合调味料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以水、鸡肉为主要原料，经炖煮、过滤、油水分离后得到的汤与焯水后的食用菌（竹荪、蛹虫草、羊肚菌、牛肝菌、鸡枞菌、黑松露、松茸、香菇、白玉菇、黑木耳、杏鲍菇、口蘑、金针菇、蟹味菇、鸡腿菇、银耳、猴头菇、平菇中的一种或几种），添加生姜、鲜小香葱、明胶、食用盐、食用植物油、食用动物油脂、食用淀粉、食糖、淀粉糖、酱油、复合调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、麦芽糊精、豆类、香辛料（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种、当归、山奈）、调味油、白酒、味精、酵母抽提物、人参（人工种植5年及5年以下）、白芷、橘皮、紫苏、罗汉果、玉竹、茯苓中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂【碳酸钠、D-异抗血酸钠、维生素E、食品用香精（膏状或者粉状）中的一种或几种】，经调配、冻干、包装等主要工艺制成的包含两种或两种以上调味料的鸡汤固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用菌（竹荪、蛹虫草、羊肚菌、牛肝菌、鸡枞菌、黑松露、松茸、香菇、白玉菇、黑木耳、杏鲍菇、口蘑、金针菇、蟹味菇、鸡腿菇、银耳、猴头菇、平菇）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鲜小香葱应符合 GB/T 26432 的规定。
- 2.1.5 生姜应符合的 GB/T 30383 规定。
- 2.1.6 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食糖应符合 GB 13014 的规定。
- 2.1.12 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合的 GB/T 20822 规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 第 17 号）公告的规定。
- 2.1.24 白芷、橘皮、紫苏、罗汉果、玉竹、茯苓应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 碳酸钠应符合的 GB 1886.1 规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定
- 2.1.28 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 测 方 法
包 装	内 外 包 装 袋 的 封 口 平 整 、 无 皱 褶 、 虚 焊	<p>检查包装，拆包取适量内容物置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下检查状态、有无异物。闻其气味，用温开水漱口，按产品标签标示的冲调方法冲调后品其滋味。</p>

和 烫 化	
色 泽	具有 鸡 汤 所 特 有 的 色 泽
滋 味 、 气 味	具有 鸡 汤 所 特 有 的 滋 味 及 气 味
状 态	无 霉 变 ， 冲 调 后 呈 固

液混合状，稀稠度适宜	H N N
无肉眼可见的外来异物	

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
水分含量, %	≤ 5	GB 5009.3
水分活度	≤ 0.4	GB 5009.238
氨基酸, g/100 g	≥ 40	GB 5009.124
* 铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

* 铅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	
菌落总数, CFU/g	-	-	1000	-	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	-	-	3	-	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g	-	-	20	-	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	-	-	20	-	GB 4789. 15
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, /25 g	5	0	0	-	GB 4789. 10

^a 样品的采集及处理按 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 JJF 1070 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；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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 生产过程控制要求

3.1 原材料质量控制要求

应建立原料供应商管理制度，规定供应商的选择、审核、评估程序，并在与其签订的合同中明确双方应承担的质量安全责任。定期/不定期对供应商进行现场评审或对采购的原料进行全指标分析及评价。若出现评价不合格的情况，则加大抽样量，复核后满足要求可继续纳为合格供方；若不满足要求则限期整改，整改满足要求后可继续纳为合格供方。若在同一年内连续 2 次出现评价结果不合格的状况则取消供应商资质。

3.2 工艺质量控制要求

应对生产工艺主要过程进行危害分析，根据对各环节的危害分析确立关键控制点（CCPs），并根据危害分析结果，对关键控制点的危害形式、关键限值、监控方式、纠偏行动、记录程序、验证程序等进行规定，形成危险分析与关键控制点（HACCP）计划表，依据 HACCP 计划表进行质量监控。对于生产工艺中的非关键控制点，按照国家标准要求，进行良好生产规范（GMP）和卫生标准操作程序（SSOP）规范操作常规控制。

a) 建立关键控制点监控程序，跟踪加工过程操作并查明和注意可能偏离关键限值的趋势，及时采取措施进行加工调整；

b) 建立健全产品质量检测制度，包括检验方法和标准以及纠偏措施；

c) 主管和关键岗位员工，具有运用加工工艺、分级、包装、储藏等方面的能力和知识；

d) 建立健全产品贮存管理制度，有定期检查和控制措施的记录，如温度、湿度、产品状况、生物危害等；

e) 对原料和包装好的产品贮存管理都应遵守先进先出的原则；

f) 对重量、温度等测量器具应定期检定校准；

g) 配备冻干鸡汤感官审评和理化检测室，并按要求配置相应设备。冻干鸡汤审评应当由有资质的专业人员进行，审评结果有书面记录。

3.3 环境及卫生管理要求

应符合GB 13122的规定。

3.4 其他要求

应保存从原料采购、验收、贮存、运输到产品定期检查、生产控制、贮存管理的相关记录，至少保存五年。

4 检验

4.1 组批

同一批投料、同一工艺、同一生产线、同一班次生产、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

抽样按 GB/T 30642 规定执行。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应按照文件规定的出厂项目进行检验，合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验的项目包括：感官指标、理化指标（水分含量、水分活度）、微生物（大肠菌群、菌落总数、霉菌和酵母）、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

本标准适用于以水、鸡肉为主要原料，经炖煮、过滤、油水分离后得到的汤与焯水后的食用菌（竹荪、蛹虫草、羊肚菌、牛肝菌、鸡枞菌、黑松露、松茸、香菇、白玉菇、黑木耳、杏鲍菇、口蘑、金针菇、蟹味菇、鸡腿菇、银耳、猴头菇、平菇中的一种或几种），添加生姜、鲜小香葱、明胶、食用盐、食用植物油、食用动物油脂、食用淀粉、食糖、淀粉糖、酱油、复合调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、麦芽糊精、豆类、香辛料（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种、当归、山奈）、调味油、白酒、味精、酵母抽提物、人参（人工种植5年及5年以下）、白芷、橘皮、紫苏、罗汉果、玉竹、茯苓中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂【碳酸钠、D-异抗血酸钠、维生素E、食品用香精（膏状或者粉状）中的一种或几种】，经调配、冻干、包装等主要工艺制成的包含两种或两种以上调味料的鸡汤固态复合调味料。

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。

白象股份有限公司