



412176S-2017



新乡市尚志哈尔食品有限公司企业标准

Q/XSH 0001S-2017

---

# 鸡味调味料

2017-09-13 发布

2017-09-13 实施

---

新乡市尚志哈尔食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新乡市尚志哈尔食品有限公司首次提出并起草。

本标准起草人：高志伟、李奇。

本标准自发布实施日起替代 Q/XSH 0001S-2017(2017-07-11 发布实施) 备案号 411494S-2017。

H N

Q B

# 鸡味调味料

## 1 范围

本标准规定了鸡味调味料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡味调味料适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡肉/鸡骨粉或浓缩提取物、呈味核苷酸二钠、玉米淀粉、白砂糖、麦芽糊精、大豆分离蛋白、酵母粉、蛋黄粉、柠檬黄、姜黄、二氧化硅为原料经混合调配、制粒干燥或不制粒干燥、称量灌装、封口加工而成的固体复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.5 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。
- 2.1.7 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.8 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.9 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 鸡肉/鸡骨粉或浓缩提取物应符合 SB/T10415 的规定。
- 2.1.11 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.12 酵母粉应符合 GB/T23530 的规定
- 2.1.13 大豆分离蛋白应符合 GB/T20371 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	粉状或颗粒状	从样品中取出5g，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	具有淡黄色或原、辅料混合加工后特有的色泽	
气味	具有鸡的浓郁香味，无不良气味	
滋味	具有鸡的鲜美滋味，无不良滋味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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，g/100g	≤	8.0	GB 5009.3
总氮（以N计），g/100g	≥	0.8	GB 5009.5
谷氨酸钠，g/100g	≥	6.0	SB/T 10371
食盐（以NaCl），g/100g	≤	50.0	GB 5009.44或SB/T 10371

柠檬黄, g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

\* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

食品添加剂相同色泽着色剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN计数法
沙门氏菌, / 25g	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

a 采样方案应符合GB 4789.1的规定。

## 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 其它卫生要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定; 污染物限量应符合GB 2762的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、谷氨酸钠、食盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

鸡味调味料是以鸡味调味料适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡肉/鸡骨粉或浓缩提取物、呈味核苷酸二钠、玉米淀粉、白砂糖、麦芽糊精、大豆分离蛋白、酵母粉、蛋黄粉、柠檬黄、姜黄、二氧化硅为原料经混合调配、制粒干燥或不制粒干燥、称量灌装、封口加工而成的固体复合调味料。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 SB/T10371《鸡精调味料》和 SB/T10415《鸡粉调味料》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。

新乡市尚志哈尔食品有限公司

2017年06月09日

H N  
Q B