



411054S-2018



安阳市兴厨调味品有限责任公司企业标准

Q/AXCT 0002S-2018

鸡味复合调味料

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

安阳市兴厨调味品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由安阳市兴厨调味品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：柴海峰、柴智、卢艳敏、邓长春、田磊。

H N

Q B

鸡味复合调味料

1 范围

本标准规定了鸡味复合调味料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、食用玉米淀粉、鸡肉【经清洗、熟制、酶解（木瓜蛋白酶，来源于木瓜）、过滤、喷粉】为主要原料，添加或不添加香辛料（胡椒、洋葱、蒜）、水解植物（大豆）蛋白粉、呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、咸味食品香精、姜黄中的多种，经粉碎、混合、干燥灭菌、调配加香、筛分、包装加工而成的鸡味复合调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 胡椒、洋葱、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 水解植物（大豆）蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.8 咸味食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.12 木瓜蛋白酶应符合 SW/T 5 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5479 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	指 标	检验方法
性 状	粉状、晶须状或小颗粒状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及
色 泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有本产品应有的气味和滋味，无异味	有无杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分（干燥失重），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 50.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

即食类产品的微生物指标还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	2	100	10000	GB 4789.10

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

食品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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的要求；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、食用盐、水分（干燥失重）、净含量及允许短缺量。即食产品还应增

加菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、食用玉米淀粉、鸡肉【经清洗、熟制、酶解（木瓜蛋白酶，来源于木瓜）、过滤、喷粉】为主要原料，添加或不添加香辛料（胡椒、洋葱、蒜）、水解植物（大豆）蛋白粉、呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、咸味食品香精、姜黄中的多种，经粉碎、混合、干燥灭菌、调配加香、筛分、包装加工而成的鸡味复合调味料。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/T 10415《鸡粉调味料》、SB/T 10371《鸡精调味料》和 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

本标准规定了鸡味复合调味料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市兴厨调味品有限责任公司

QB