



411216S-2026



郑州市恋味实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0008S-2026

# 鸡精、鸡粉调味料

2026-05-13 发布

2026-05-13 实施

郑州市恋味实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州市恋味实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵根修、赵姣鹏、王广华。

本标准自发布实施之日起替代Q/ZLS 0008S-2019（备案号：413232S-2019）

H N

Q B

# 鸡精、鸡粉调味料

## 1 范围

本标准规定了鸡精、鸡粉调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以味精、食用盐、鸡肉粉调味料、白砂糖、食用玉米淀粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠为原料，添加生活饮用水、鸡粉调味料、全蛋液、蛋黄粉、鸡肉膏香精、食用鸡油、麦芽糊精、食用菌及其制品（香菇、草菇、猴头菇、竹荪、松茸中的一种或几种）、鸡汁调味料、香辛料（洋葱、葱、蒜、姜、白胡椒粉、香椿中的一种或几种）、大米粉、咖喱粉、酸水解植物蛋白液、琥珀酸二钠、柠檬黄、乙基麦芽酚、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、食用香精中的几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、制粒或不制粒、热风干燥、包装等工艺加工而成的具有鸡的香味和鲜味的非即食鸡精调味料、非即食鸡粉调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 鸡肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 鸡肉膏香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.6 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 全蛋液、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.16 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.19 酸水解植物蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.20 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.23 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.25 食用香精应符合 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	具有本品特有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘或同类容器中，在自然光下观察色泽和状态
状态	无霉变，无正常视力可见外来异物，鸡精调味料呈小颗粒状（允许少量粉末），鸡粉调味料呈粉状	
香气	鸡香味纯正，无不良气味，无异嗅	配制溶液（鸡精调味料配制1.2%溶液，鸡粉调味料配制1%溶液），闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味
滋味	具有鸡的鲜美滋味，无异味	

## 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
干燥失重, g/100g	≤ 3.0 (鸡精调味料) 5.0 (鸡粉调味料)	GB/T 45352
氯化物 (以NaCl计), g/100g	≤ 40.0 (鸡精调味料) 45.0 (鸡粉调味料)	GB/T 45352
谷氨酸钠, g/100g	≥ 35.0 (鸡精调味料) 10.0 (鸡粉调味料)	GB/T 45352
5'-呈味核苷酸二钠, g/100g	≥ 1.10 (鸡精调味料) 0.30 (鸡粉调味料)	GB/T 45352
总氮 (以N计), g/100g	≥ 3.00 (鸡精调味料) 1.40 (鸡粉调味料)	GB/T 45352
其他氮 (以N计), g/100g	≥ 0.20 (鸡精调味料) 0.40 (鸡粉调味料)	GB/T 45352
柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
阿斯巴甜 <sup>a</sup> (天门冬酰苯丙氨酸甲酯), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
无机砷 <sup>b</sup> (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

项 目	指 标	检验方法
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅限添加了该食品添加剂的产品； b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，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做判定。 c 仅限添加酸水解植物蛋白液的产品。		

## 2.4 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。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、氯化物、谷氨酸钠。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、鸡肉粉调味料、白砂糖、食用玉米淀粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠为原料，添加生活饮用水、鸡粉调味料、全蛋液、蛋黄粉、鸡肉膏香精、食用鸡油、麦芽糊精、食用菌及其制品（香菇、草菇、猴头菇、竹荪、松茸中的一种或几种）、鸡汁调味料、香辛料（洋葱、葱、蒜、姜、白胡椒粉、香椿中的一种或几种）、大米粉、咖喱粉、酸水解植物蛋白液、琥珀酸二钠、柠檬黄、乙基麦芽酚、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、食用香精中的几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、制粒或不制粒、热风干燥、包装等工艺加工而成的具有鸡的香味和鲜味的非即食鸡精调味料、非即食鸡粉调味料。

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。

郑州市恋味实业有限公司

QB