



412679S-2018



新野县三国风食品有限公司企业标准

Q/XSS 0003S-2018

大盘鸡料

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

新野县三国风食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新野县三国风食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陶涛。

H N

Q B

大盘鸡料

1 范围

本标准规定了大盘鸡料的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存等。

本标准适用于以水、酱油、豆瓣酱、甜面酱、葱、姜、蒜、豆豉、植物香辛料（花椒、八角、小茴香、草果、丁香、白芷、桂皮、砂仁、陈皮、甘草、香叶、肉豆蔻、辣椒粉）、食用盐、味精、大豆油、白砂糖、酵母抽提物、白酒、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾为原料，经原料预处理、计量称重、炒制、配料、均质或不均质、熬制、冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺制成的非即食类半固态调味料大盘鸡料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.2 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱、甜面酱、豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.9 小茴香、草果、香叶、白芷、陈皮、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.16 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.17 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.18 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.19 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.20 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.21 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.22 葱应符合 NY/T 1835 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	褐色	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。
性状	半固态	
滋味气味	香辣味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	用温开水漱口，品其滋味。
----	-----------	--------------

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
水分/(g/100g)	≤ 85	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 20	GB 5009.44
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
酸价(KOH)(以脂肪计)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 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、水分、酸价、过氧化值、食用盐。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、酱油、豆瓣酱、甜面酱、葱、姜、蒜、豆豉、植物香辛料（花椒、八角、小茴香、草果、丁香、白芷、桂皮、砂仁、陈皮、甘草、香叶、肉豆蔻、辣椒粉）、食用盐、味精、大豆油、白砂糖、酵母抽提物、白酒、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾为原料，经原料预处理、计量称重、炒制、配料、均质或不均质、熬制、冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺制成的非即食类半固态调味料大盘鸡料。

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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

新野县三国风食品有限公司