



410065S-2019



夏邑县加乐食品有限公司企业标准

Q/XJLS 0001S-2019

鸡味调味料

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

夏邑县加乐食品有限公司 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》编写。

本标准由夏邑县加乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马长明。

本标准自发布之日起替代 Q/XJLS 0001S-2018(备案号：412808S-2018，2018-09-10 发布实施)。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、鸡肉粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、咸味香精、鸡肉膏香精、姜黄、核黄素为原料，经混合、干燥、包装加工而成的非即食鸡味调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.9 咸味香精、鸡肉膏香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 鸡肉粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.12 核黄素应符合 GB 14752 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	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	粉末状	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分/(g/100g)	≤ 10	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 60	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
谷氨酸钠(以 N 计)/(g/kg)	≥ 10	SB/T 10371
总氮(以 N 计)/(g/kg)	≥ 0.1	GB 5009.235
柠檬黄/(g/kg)	≤ 0.1	GB 5009.35
核黄素/(g/kg)	≤ 0.025	GB 5009.85

注：带*严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过1。

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

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，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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、谷氨酸钠、食用盐、总氮。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、鸡肉粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、咸味香精、鸡肉膏香精、姜黄、核黄素为原料，经混合、干燥、包装加工而成的非即食鸡味调味料。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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县加乐食品有限公司

H N
Q B