



410925S-2019



焦作市奥润生物工程有限公司企业标准

Q/JAS 0003S-2019

鸡肉粉调味料

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

焦作市奥润生物工程有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由焦作市奥润生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：甄志爱、常林。

H N

Q B

鸡肉粉调味料

1 范围

本标准规定了鸡肉粉调味料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡肉为主要原料，经清洗、破碎、蒸煮、磨浆、添加食用盐、蒸馏单甘硬脂肪酸甘油酯、谷氨酸钠、柠檬酸钠经调配、喷雾干燥、包装制成鸡肉粉调味料，本品为非即食食品加工原料，不可直接食用。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 蒸馏单硬脂肪酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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	粉末状	取50g样品置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状与杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡黄色或棕黄色	
气味	具有鸡肉的鲜香香气，无异味	
滋味	具有鸡肉的鲜香滋味，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
-----	-----	------

干燥失重, g/100g	≤	7.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	2.0	GB 5009.44
总氮(以氮计), %	≥	3.0	SB/T 10371
氨基酸态氮(以氮计), %	≥	0.2	GB 5009.235
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
*铅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。

2.5.6 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、干燥失重、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸡肉为主要原料，经清洗、破碎、蒸煮、磨浆、添加食用盐、蒸馏单甘硬脂肪酸甘油酯、谷氨酸钠、柠檬酸钠经调配、喷雾干燥、包装制成鸡肉粉调味料，本品为非即食食品加工原料，不可直接食用。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。

本标准规定了鸡肉粉调味料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本产品属性为调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市奥润生物工程有限公司

H N

Q B