



411017S-2019



河南莲花瑞祥清真调味食品有限公司企业标准

Q/HLRT 0001S-2019

鸡精复合调味料

2019-05-05 发布

2019-05-05 实施

河南莲花瑞祥清真调味食品有限公司 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。

本标准由河南莲花瑞祥清真调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：祁子杰、孔玉堂、刘西合、张瑜。

本标准自发布实施日起替代 Q/HLRT 0001S-2018（备案号：413430S-2018，2018-11-12 发布实施）。

H N

Q B

鸡精复合调味料

1 范围

本标准规定了鸡精复合调味料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以食用盐、味精、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡肉精油、呈味核苷酸二钠为原料，添加或不添加鸡粉调味料、麦芽糊精、咸味香精、柠檬黄、白胡椒、脱水蒜、脱水姜片 and 姜粉，经粉碎、混合、干燥加工而成的鸡精复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 咸味香精、鸡肉精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 脱水姜片 and 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.8 白胡椒应符合 GB/T7900 的规定。
- 2.1.9 脱水蒜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T10415 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4881.1 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T20884 和 GB 15203 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	粉末状或颗粒状	随机抽取样品 100g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉
色泽	具有本品应有的色泽	

气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口品其滋味。
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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)	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 55.0	GB 5009.44
谷氨酸钠/(g/100g)	≥ 10.0	SB/T 10371
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.1	GB 5009.235
柠檬黄(以柠檬黄计)/(g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.35
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	GB4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN计数法
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第二法
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

a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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；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、食用盐、谷氨酸钠、总氮、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

鸡精复合调味料是以食用盐、味精、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡肉精油、呈味核苷酸二钠为原料，添加或不添加鸡粉调味料、麦芽糊精、咸味香精、柠檬黄、白胡椒、脱水蒜、脱水姜片 and 姜粉，经粉碎、混合、干燥加工而成的鸡精复合调味料。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》的规定。参照SB/T 10371《鸡精调味料》标准和SB/T 10415《鸡粉调味料》标准制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了鸡精复合调味料的要求、检验方法、检验规则和标志、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。

河南莲花瑞祥清真调味食品有限公司

H N

Q B