

湖南省长康实业有限责任公司企业标准

Q/YXCK 0007S-2024

食品安全企业标准 鸡精调味料



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4336325-2024

备案日期: 2024年7月2日

湖南省卫
食品安全企

2024-04-22 发布

2024-06-22 实施

湖南省长康实业有限责任公司 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南省长康实业有限责任公司提出。

本标准由湖南省长康实业有限责任公司起草。

本标准由湖南省长康实业有限责任公司负责解释。

本标准主要起草人：谭光辉。

本标准于 2018 年 10 月 07 日首次发布，2024 年 04 月 22 日修订。



鸡精调味料

1 范围

本标准规定了鸡精调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以（鲜鸡肉、鲜鸡骨）、谷氨酸钠、食用盐、白砂糖、食用淀粉、鲜鸡蛋、香辛料（罂粟除外）为原料，添加食品添加剂，鲜鸡肉、鲜鸡骨经蒸煮、绞碎、配料、混合、干燥、包装等工序生产而成的鸡精调味料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
SB/T 10371-2003	鸡精调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	



3 要求

3.1 原料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘内,在自然光下,目测其色泽、组织形态、杂质,鼻嗅其气味、用温开水漱口后品尝其滋味。
组织形态	粉状、小颗粒状或块状,无霉变	
滋、气味	具有产品应有的气味及滋味,无霉味及其他异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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)	≤ 3.0	GB 5009.3
氟化物(以Cl ⁻ 计)/(g/100g)	≤ 35.0	GB 5009.44
谷氨酸钠/(g/100g)	≥ 35.0	SB/T 10371-2003 中5.2.1
呈味核苷酸二钠/(g/100g)	≥ 1.10	SB/T 10371-2003 中5.2.4
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 3.0	SB/T 10371-2003 中5.2.5
其它氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.2	SB/T 10371-2003 中5.2.6

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.8	GB 5009.12
无机砷 ^a (以As计)/(mg/kg)	0.1	GB 5009.11
锡 ^b (以Sn计)/(mg/kg)	250	GB 5009.16

^a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,可判断符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需要测定无机砷含量再作判定。

^b仅限于镀锡薄板容器包装的产品。

3.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表4规定。

表4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种、包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品不同部位随机抽取 1000g 样品，分成 2 份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经厂质检部门出厂检验合格后方准出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、谷氨酸钠、氯化物。

5.4 型式检验

型式检验包括技术要求的全部项目。型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 特征指标有较大波动时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复检。复检结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。

5.5.3 微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 标志符合 GB/T 191 的有关储运图示标志。

6.2 包装

6.2.1 产品的内包装应符合相关食品安全国家标准的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述包装、运输和贮存条件下，保质期不应低于 12 个月。

