

Q/FJS

抚顺金三顺食品有限公司企业标准

Q/FJS 0014S—2023

鸡味固体调味料

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

抚顺金三顺食品有限公司 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：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的食品安全性指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由抚顺金三顺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李想

本标准与Q/FJS 0014S-2022相比，主要变化。

——修改了GB 2762执行标准的版本。

鸡味固体调味料

1 范围

本标准规定了鸡味固体调味料的术语和定义、技术要求及检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用盐、淀粉、大米粉、味精、白砂糖、麦芽糊精、鸡肉膏、鸡肉粉、酵母粉、香辛料调味品、食用葡萄糖中的几种为原料，选择性添加食品添加剂呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、阿斯巴甜、食品用香精、山梨酸钾、柠檬黄、核黄素、姜黄素、安赛蜜，经原料粉碎、配料、拌料、制粒、烘干、装袋、外包装等加工工艺制成的非即食鸡味固体调味料。

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/T 317 白砂糖

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.76 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄素

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B2(核黄素)
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20884 麦芽糊精
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
SB/T 10415 鸡粉调味料
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令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鸡味固体调味料

以食用盐、淀粉、大米粉、味精、白砂糖、麦芽糊精、鸡肉膏、鸡肉粉、酵母粉、香辛料调味品、食用葡萄糖中的几种为原料，选择性添加食品添加剂呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、阿斯巴甜、食品用香精、山梨酸钾、柠檬黄、核黄素、姜黄素、安赛蜜，经原料粉碎、配料、拌料、制粒、烘干、装袋、外包装等加工工艺制成的非即食鸡味固体调味料。

4 技术要求及检验方法

4.1 原辅料要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

4.1.1 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.2 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.3 大米粉：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及食品安全相关标准的规定。

4.1.4 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

- 4.1.6 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.7 鸡肉膏：应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 及食品安全相关标准的规定。
- 4.1.8 鸡肉粉：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.9 酵母粉：应符合的 GB 31639 规定。
- 4.1.10 香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.11 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.12 呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.13 琥珀酸二钠：应符合 GB 29939 的规定。
- 4.1.14 阿斯巴甜：应符合 GB 1886.47 的规定。
- 4.1.15 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.16 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.17 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。
- 4.1.18 核黄素：应符合 GB 14752 的规定。
- 4.1.19 姜黄素：应符合 GB 1886.76 的规定。
- 4.1.20 安赛蜜：应符合 GB 25540 的规定。
- 4.1.21 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	具有原料混合加工后应有的色泽	将试样平摊于白瓷盘内,在自然光线充足、无异味的环境中,目测观察色泽、组织状态和杂质,鼻嗅闻气味,品尝滋味
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
组织形态	干粉末状或均匀的小颗粒固体	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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/ (%)	≤10.0	GB 5009.3
氯化物 (以Cl ⁻ 计) / (%)	≤33.0	GB 5009.44
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.9	GB 5009.12

项目	指标	检验方法
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.11

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验规则

5.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备检，抽样数量应满足检验和备检需要。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、氯化物、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为技术要求中的全部项目

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合国家食品包装材料有关标准规定。产品的内包装GB 4806.7、GB 9683、GB/T 10004 的规定，外包装应符合 GB/T 6543 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。箱内应附有产品合格证。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，禁止与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运时严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；避免阳光直射，不得与有毒、有害、有异味物品同存放，产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在符合本标准规定的贮存条件下，自产品生产之日起，产品保质期为 18 个月。

抚顺金三顺食品有限公司

《鸡味固体调味料》企业标准编制说明

一、目的

由于《鸡味固体调味料》无国家标准或行业标准，因此，抚顺金三顺食品有限公司根据中国标准化法的规定制定《鸡味固体调味料》企业标准，目的作为产品的标准依据，对该产品的生产、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制订依据

本标准适用于以食用盐、淀粉、大米粉、味精、白砂糖、麦芽糊精、鸡肉膏、鸡肉粉、酵母粉、香辛料调味品、食用葡萄糖中的几种为原料，选择性添加食品添加剂呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、阿斯巴甜、食品用香精、ft梨酸钾、柠檬黄、核黄素、姜黄素、安赛蜜，经原料粉碎、配料、拌料、制粒、烘干、装袋、外包装等加工工艺制成的非即食鸡味固体调味料。

原辅料要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

淀粉：应符合GB 31637的规定。

大米粉：应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763 及食品安全相关标准的规定。

味精：应符合GB/T 8967 的规定。

白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

麦芽糊精：应符合GB/T 20884的规定。

鸡肉膏：应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762及食品安全相关标准的规定。

鸡肉粉：应符合SB/T 10415 的规定。

酵母粉：应符合的GB 31639 规定。

香辛料调味品：应符合GB/T 15691的规定。

食用葡萄糖：应符合GB/T 20880 的规定。

呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171 的规定。

琥珀酸二钠：应符合GB 29939的规定。

阿斯巴甜：应符合GB 1886.47的规定。

食品用香精：应符合GB 30616的规定。

ft梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。

柠檬黄：应符合GB 4481.1的规定。

核黄素：应符合GB 14752的规定。

姜黄素：应符合GB 1886.76的规定。

安赛蜜：应符合GB 25540的规定。

生产用水：应符合GB 5749的规定。

生产工艺：

原料→粉碎→配料→拌料→制粒→烘干→装袋→外包装→鸡味固体调味料

本标准的食品安全性指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合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》给出的规则编写。

四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的 检测指标值	引用标准的 检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合 引用依据
1	感官要求 色 泽 滋、气味 组织状态 杂 质	具有原料混合加工后应有的色泽 具有产品应有的滋味和气味，无异味 干粉末状或均匀的小颗粒固体 无肉眼可见外来杂质			
2	理化指标 水分/(%) 氯化物(以 Cl ⁻ 计)/(%) 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) 无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤10 ≤33.0 ≤0.9 ≤0.1	≤1.0 ≤0.1	GB 2762-2022 GB 2762-2022	严于 符合
3	微生物限量 沙门氏菌 金黄色葡萄球菌/(cfu/g)	n=5, c=0, m=0/25g n=5, c=1, m=100, M=1000	n=5, c=0, m=0/25g n=5, c=1, m=100 M=1000	GB 29921-2017 GB 29921-2017	符合 符合

五、严于国家标准的说明

依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定调味品中的铅的限量为≤1.0 mg/kg，本标准规定铅限量为≤0.9mg/kg，严于国家标准。