



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10415—2007

鸡 粉 调 味 料

Chicken powder seasoning



2007-01-25 发布

2007-07-01 实施



中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言 Ⅲ

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 1

5 试验方法 2

6 检验规则 3

7 标签 3

8 包装 4

9 运输 4

10 贮存 4



前 言

本标准由中国调味品协会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：上海太太乐食品有限公司、联合利华食品(中国)有限公司、雀巢(中国)有限公司、广东佳隆食品股份有限公司、佳百欧洲食品(惠州)有限公司、东莞永益食品有限公司、沈阳红梅企业集团有限责任公司、东莞市百味佳食品有限公司、四川豪吉食品有限公司、四川成都金宫味业食品有限公司。

本标准主要起草人：荣耀中、孙小琦、沈康克、邸雪枫、余兆好、张琼、卓国光、蔡燕芬、刘均、王营、潘显宗、邓天野、龚永泽。

本标准为首次发布。



鸡 粉 调 味 料

1 范围

本标准规定了鸡粉调味料的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于第3章所指的鸡粉调味料。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2720 味精卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB 5461 食用盐

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8967—2000 谷氨酸钠(99%味精)

GB 16869 鲜、冻禽产品

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 1500 味精

SB/T 10371—2003 鸡精调味料

国家质量监督检验检疫总局令[2005年]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

鸡粉调味料 chicken powder seasoning

以食用盐、味精、鸡肉/鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及其他辅料为原料，添加或不添加香辛料和/或食用香料等增香剂经混合加工而成，具有鸡的浓郁香味和鲜美滋味的复合调味料。

4 要求

4.1 主要原料和辅料

4.1.1 鸡肉：应符合 GB 16869 的规定。

4.1.2 味精：应符合 GB 2720、GB/T 8967—2000 或 QB/T 1500 的规定。

4.1.3 食用盐:应符合 GB 5461 的规定。

4.1.4 食品添加剂:应选用 GB 2760 中允许使用的食品添加剂,还应符合相应的食品添加剂的产品标准。

4.2 外观和感官特性

4.2.1 色泽:具有原、辅料混合加工后特有的色泽。

4.2.2 香气:鸡香味浓郁,无不良气味。

4.2.3 滋味:具有鸡的鲜美滋味,无不良滋味。

4.2.4 形态:粉状。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
谷氨酸钠/(g/100 g)	≥ 10.0
呈味核苷酸二钠/(g/100 g)	≥ 0.30
干燥失重/(g/100 g)	≤ 5.0
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100 g)	≤ 45.0
总氮(以 N 计)/(g/100 g)	≥ 1.40
其他氮(以 N 计)/(g/100 g)	≥ 0.40

4.4 净含量负偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.5 卫生指标

卫生指标应符合表 2 的规定。

表 2 卫生指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1
菌落总数/(CFU/g)	$\leq 15\ 000$
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 150
致病菌(系指肠道致病菌和其他致病性球菌)	不得检出

5 试验方法

5.1 外观和感官检查

5.1.1 色泽:取样品 5 g,放置在白色滤纸或玻璃器皿内,进行目测。

5.1.2 香气:配制 1%的鸡粉调味料溶液,嗅其气味。

5.1.3 滋味:配制 1%的鸡粉调味料溶液,取少许样品溶液放入口内,仔细品尝。

5.1.4 形态:目测。

5.2 理化指标测定

5.2.1 谷氨酸钠的测定(甲醛值法)

按 SB/T 10371—2003 中的 5.2.1 测定。

5.2.2 氯化物的测定

按 SB/T 10371—2003 中的 5.2.2 测定。

5.2.3 干燥失重

按 GB/T 8967—2000 中的 6.8.2 测定。

5.2.4 呈味核苷酸二钠

按 SB/T 10371—2003 中的 5.2.4 测定。

5.2.5 总氮

按 SB/T 10371—2003 中的 5.2.5 测定。

5.2.6 其他氮

按 SB/T 10371—2003 中的 5.2.6 计算。

5.3 包装净含量检验

按 JJF 1070 的规定检测。

5.4 卫生指标测定

5.4.1 总砷

按 GB/T 5009.11 测定。

5.4.2 铅

按 GB/T 5009.12 测定。

5.4.3 菌落总数

按 GB/T 4789.2 测定。

5.4.4 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 测定。

5.4.5 致病菌

分别按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10、GB/T 4789.11 测定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验项目为：外观和感官特性，理化指标中的谷氨酸钠、干燥失重、氯化物。卫生指标中的菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验的项目包括本标准中规定的全部要求。型式检验每年一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.3 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

6.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 包(罐)，分别做外观和感官特性、理化、卫生检验，留样。

6.5 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718 的规定；产品名称应标为“鸡粉调味料”。

8 包装

包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准。

9 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,防止日晒雨淋,运输工具应清洁卫生,不得与有毒有害、有污染的物品混运。

10 贮存

应贮存在通风、干燥、阴凉的仓库内,避免太阳暴晒。

