



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10458—2008

鸡 汁 调 味 料



2008-07-03 发布

2008-12-01 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 标识、标签	4
8 包装、运输和贮存	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：山东中科凤祥生物工程有限公司、东莞市百味佳食品有限公司、重庆昊元生物产业(集团)有限公司、广东佳隆食品股份有限公司、广东嘉豪食品股份有限公司、联合利华食品(中国)有限公司。

本标准主要起草人：寻兆勇、周福明、潘显宗、李武恒、刘燕、林平涛、林长春、陈志雄、刘亚萍、沈家生、何香。

本标准为首次发布。



鸡 汁 调 味 料

1 范围

本标准规定了鸡汁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章所指的鸡汁调味料。

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 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 5009.3—2003 食品中水分的测定

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/T 5009.39—2003 酱油卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 16869 鲜、冻禽产品

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

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(2005年)第75号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

鸡汁调味料 chicken brullion

以磨碎的鸡肉或鸡骨或其浓缩抽提物以及其他辅料等为原料，添加或不添加香辛料和（或）食用香料等增香剂，加工而成的，具有鸡的浓郁鲜味和香味的汁状复合调味料。

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 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.3 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 感官特性

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 感官特性

项 目	指 标
色泽	黄褐、淡黄、乳黄或乳白色
香气	鸡香味纯正,无不良气味
滋味	具有鸡汁的鲜美滋味,无不良滋味
形态	浓稠状液体,无异物

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
总固形物/(g/100 g) $\geq$	30.0
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100 g) $\leq$	20.0
总氮(以 N 计)/(g/100 g) $\geq$	1.0
氨基酸态氮(以 N 计)/(g/100 g) $\geq$	0.5
其他氮(以 N 计)/(g/100 g) $\geq$	0.25
总砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$	0.5
铅(Pb)/(mg/kg) $\leq$	1.0

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	指 标
菌落总数/(CFU/g) $\leq$	10 000
大肠菌群/(MPN/100 g) $\leq$	30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等)	不得检出

4.5 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。

5 试验方法

5.1 外观和感官检验

5.1.1 色泽和形态

取样品 10 mL,放置玻璃器皿内,进行目测。

5.1.2 香气

配制 3%溶液,嗅其气味。

5.1.3 滋味

配制 3%溶液或按推荐食用方法配制溶液,取少许溶液放入口内,仔细品尝。

5.2 理化检验

5.2.1 总固形物的测定

按 GB/T 5009.3—2003 第一法规定的方法测定水分,并按下式计算总固形物:

总固形物=100-水分

5.2.2 氯化物的测定

按 SB/T 10371—2003 中的 5.2.2 测定。

5.2.3 总氮

按 SB/T 10371—2003 中的 5.2.5 测定。

5.2.4 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.39—2003 第一法规定的方法测定。

5.2.5 其他氮

按以下方法计算:其他氮=总氮-氨基酸态氮

5.2.6 总磷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.2.7 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

5.3 微生物测定

5.3.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。

5.3.3 致病菌

分别按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 规定的方法测定。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 出厂检验项目

外观和感官特性,理化指标中的总固形物、氯化物、总氮、氨基酸态氮、其他氮,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:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料或工艺有较大变化,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的产品为一批。

6.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 瓶(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全部符合本标准判为合格品。

7 标识、标签

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

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

包装材料和容器应符合相应的国家食品卫生标准和相关规定。

8.2 运输

运输工具应保持清洁、卫生、干燥,运输时不得与有毒、有害物混装、混运,运输过程中应轻拿轻放,不得暴晒、雨淋。

8.3 贮存

产品应贮存在通风、干燥、阴凉的仓库内,避免太阳暴晒。

