

ICS 号
中国标准文献分类号
备案号

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T xxxx—xxxx
代替SB/T10458-2008

鸡汁调味料

Chicken Bouillon

(征求意见稿)

202×-××-××发布

202×-××-××实施

中华人民共和国工业和信息化部 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》的规定起草。

本标准代替 SB/T 10458-2008《鸡汁调味料》，与 SB/T 10458-2008 相比主要变化如下：

——修改了规范性引用文件；

——修改了鸡汁调味料的定义；

——删除了菌落总数和大肠菌群；将总砷、铅、致病菌修改为 4.4 食品安全指标 应符合 GB 31644 的规定；

——修改了检测方法；

——修改了检验规则。

本标准由中国调味品协会提出并归口。

本标准起草单位：•••••

本标准主要起草人：•••••

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——SB/T 10458-2008

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、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于第 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.44-2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.235-2016 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鸡汁调味料 chicken bouillon

以磨碎的鸡肉和（或）鸡骨及其制品以及其他辅料为原料，添加或不添加香辛料和（或）食品添加

剂等，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 技术要求

4.1 主要原料和辅料要求

- 4.1.1 鸡肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,同时符合相应食品添加剂产品标准的规定。
- 4.1.5 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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
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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	要 求
总固形物/ (g/100g) \geq	30.0
氯化物 (以 NaCl 计) / (g/100g) \leq	20.0
总氮 (以 N 计) / (g/100g) \geq	1.0
氨基酸态氮 (以 N 计) / (g/100g) \geq	0.5
其他氮 (以 N 计) / (g/100g) \geq	0.25

4.5 食品安全指标

应符合 GB 31644 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽和形态

取样品 10mL，放置玻璃器皿内，进行目测。

5.1.2 香气和滋味

配制 3%溶液或按推荐食用方法配制溶液，嗅其气味，并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 5009.3-2016 第一法测定水分，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 GB 5009.44-2016 中第三法测定，试样制备后应移取 2.00mL 进行测定。与 1.00mL 硝酸银标准滴定溶液 $[c(\text{AgNO}_3)=1.000\text{mol/L}]$ 相当的氯化钠质量为 0.05845g。

5.2.3 总氮

按 GB 5009.5-2016 中第一法测定。

5.2.4 氨基酸态氮

按 GB 5009.235-2016 中第一法测定。

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 净含量

按 JJF 1070 测定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 每批产品由企业质检部门按本标准规定检验，合格后方可出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括：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。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

a) 新产品投产前；

- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量时；
- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时；
- g) 对质量有争议，提出仲裁时。

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 4 件，总量不少于 200g，当样品总量不足用于检验或留样时，应按需加取。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品。

6.5.2 型式检验判定规则

6.5.2.1 型式检验时，从出厂检验合格的任意规格的产品中抽取进行检验。

6.5.2.2 型式检验项目全部符合本标准，判为合格品。

7. 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 等相关规定，产品名称应标为“鸡汁调味料”。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

7.3 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。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库，避免太阳暴晒。