

ICS 号  
中国标准文献分类号

# 团 体 标 准

T/CCIAS X X X — X X X X

代替的团体标准号

## 减 盐 鸡 精 调 味 料

Salt reduced granulated chicken bouillon  
(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

中国调味品协会 发布



## 前 言

本文件按照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件与《鸡精调味料》（GB/T 45352-2025）相比，增加鸡精调味料参考样要求，基于减盐效果调整了氯化物指标要求。

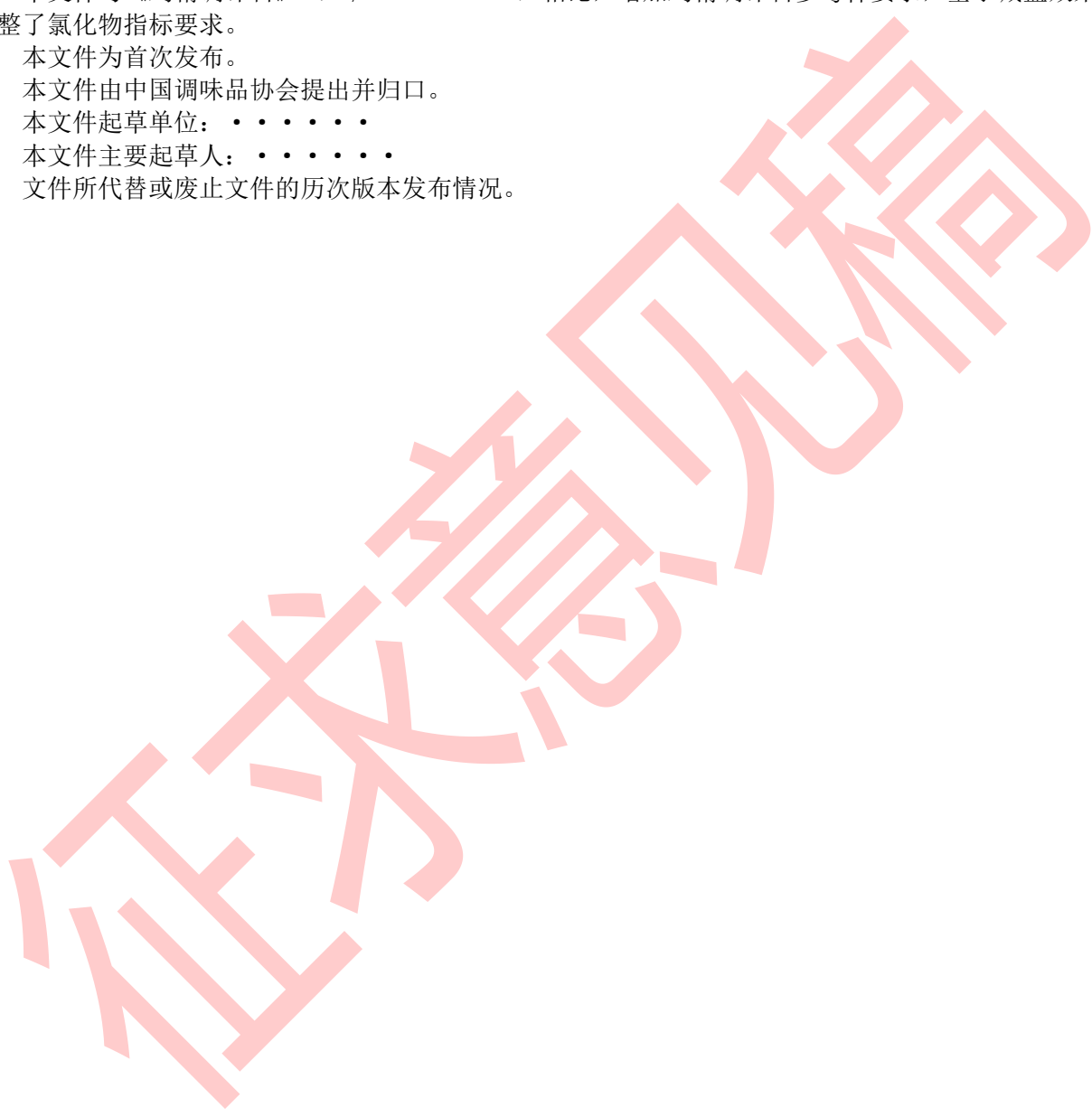
本文件为首次发布。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：·····

本文件主要起草人：·····

文件所代替或废止文件的历次版本发布情况。





# 减盐鸡精调味料

## 1 范围

本文件规定了减盐鸡精调味料的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存，描述了试验方法。

本文件适用于减盐鸡精调味料的生产、检验和销售。

## 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 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
GB/T 45352-2025 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（国家市场监督管理总局令第70号）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**减盐鸡精调味料** Salt reduced granulated chicken bouillon

**薄盐鸡精调味料** 轻盐鸡精调味料

以味精、食用盐、鸡肉/鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、5'-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）食品用香精香料等，通过配方设计，与参考鸡精调味料相比食用盐和产品中钠含量减少 25%及以上，经混合、造粒、干燥等工序加工而成的，具有鸡肉的鲜味和香味的固态复合调味料。

### 3.2

**参考鸡精调味料** Reference granulated chicken bouillon

产品中食盐含量的参考值为 40.0g/100g，钠含量参考值为 22.5g/100g。

## 4 技术要求

### 4.1 原料和辅料要求

应符合 GB/T 45352 的规定。

### 4.2 感官特性

应符合表 1 的规定。

表 1 感官特性

项目	要求
色泽	浅黄色至金黄色。
香气	鸡香味纯正，无不良气味。
滋味	具有鸡肉的鲜美滋味，口感和顺，无不良滋味。
体态	小颗粒状（允许少量粉末），无肉眼可见外来杂质。

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目		指标
总氮（以 N 计）（g/100g）	≥	3.0
其他氮（以 N 计）（g/100g）	≥	0.20
5'-呈味核苷酸二钠（g/100g）	≥	1.10
谷氨酸钠（g/100g）	≥	35.0
干燥失重（g/100g）	≤	3.0
氯化物（以 NaCl 计）（g/100g）	≤	30.0

#### 4.4 指示菌限量

应符合表 3 的要求。

表 3 指示菌限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数（CFU/g）	5	0	10000	-
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	100

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.5 食品安全指标

应符合 GB 31644 的规定。

#### 4.6 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.7 食品添加剂要求

应符合 GB 2760 的规定。

### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官要求检验

按 GB/T 45352-2025 中 5.1 测定。

## 6.2 理化指标检验

### 6.2.1 谷氨酸钠

按 GB/T 45352-2025 中 5.2.1 测定。

### 6.2.2 5'-呈味核苷酸二钠

按 GB/T 45352-2025 中 5.2.2 测定。

### 6.2.3 干燥失重

按 GB/T 45352-2025 中 5.2.3 测定。

### 6.2.4 氯化物

按 GB/T 45352-2025 中 5.2.4 测定。

### 6.2.3 总氮

按 GB/T 45352-2025 中 5.2.5 测定。

### 6.2.4 其他氮

按 GB/T 45352-2025 中 5.2.6 测定。

## 6.3 指示菌限量

### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 测定。

### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 测定。

## 6.4 净含量

按 JJF 1070 测定。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前, 应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品, 方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括: 感官要求、谷氨酸钠、干燥失重、氯化物、菌落总数、大肠菌群。

### 7.2 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半年进行一次, 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) 食品质量安全监管部门提出进行型式检验要求时;
- g) 对质量有争议, 需要仲裁时。

### 7.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

#### 7.4 抽样

按照实际需要成品库同批产品的不同部位随机抽取数 4 件分别做感官特性、理化指标、食品安全指标检验，留样。

#### 7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判该批产品为符合本文件。

7.5.2 微生物指标不符合本文件规定时，则判该批产品不符合本文件。

7.5.3 除微生物指标外，检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品符合本文件；复检结果仍有一项或一项以上不符合本文件，则判定该批产品为不符合本文件。

### 8 标签、包装、运输、贮存

#### 8.1 标签

8.1.1 标签的标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 符合本文件的减盐鸡精调味料，产品应标称“减盐鸡精调味料”或“薄盐鸡精调味料”或“轻盐鸡精调味料”，且在进行营养成分比较声称时，宜采用如下标示形式或类似形式：与 T/CCIAS\*\*\*-\*\*\*《减盐鸡精调味料》中规定的参考鸡精调味料相比，减盐××%。

#### 8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

#### 8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

#### 8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

---