

ICS 67.220

CCS X 66



中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—×××××

鸡粉调味料质量通则

General rule for the quality of chicken powder seasoning

(征求意见稿)

×××××—×××—×××发布

×××××—×××—×××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国调味品标准化技术委员会（SAC/TC 398）归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件历次版本发布情况为：

——本次为首次发布。

鸡粉调味料质量通则

1 范围

本文件规定了鸡粉调味料的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于鸡粉调味料的生产、检验和流通。

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 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 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 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 8967-2007 谷氨酸钠（味精）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鸡粉调味料 chicken powder seasoning

以食用盐、味精、鸡肉/鸡骨或其制品、5'-呈味核苷酸二钠为原料，添加或不添加香辛料和/或其他食品添加剂等辅料，经混合加工而成的具有鸡肉风味的固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料

- 4.1.1 鸡肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 味精：应符合 GB 2720、GB/T 8967 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：品种和限量应符合 GB 2760 的规定,还应符合相应品种的食品添加剂产品标准。
- 4.1.5 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.6 其他原料应符合相应的标准和有关规定。

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	
	特级	优级
色泽	淡黄色至浅褐色。	
香气	具有浓郁的鸡肉香气，无异味。	具有较浓郁的鸡肉香气，无异味。
滋味	具有鸡的鲜美滋味，咸鲜适口，无异味。	具有鸡的鲜美滋味，无异味。
形态	粉状，无正常视力可见外来异物。	

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	指标	
		特级	优级
总氮(以N计)，g/100g	≥	1.40	
其他氮 ^a (以N计)，g/100g	≥	0.50	0.40
水分，g/100g	≤	5.0	
谷氨酸钠，g/100g	≥	10.0	
5'-呈味核苷酸二钠，g/100g	≥	0.30	
氯化物(以NaCl计)，g/100g	≤	40.0	45.0

注：^a其他氮应主要来源于鸡肉/鸡骨或其制品。

4.4 指示菌限量

指示菌限量应符合表3的规定。

表 3 指示菌限量

项目	采样方案 ^b 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	0	1.5×10 ⁴	-
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100

注：^b样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

5 检验方法

5.1 感官要求

5.1.1 色泽和形态：称取约 5 克试样置于洁净的白色瓷盘或玻璃器皿内，在自然光线下观察。

5.1.2 香气和滋味：配制 1.2%的鸡粉调味料溶液，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 总氮

5.2.1.1 原理

本产品中含蛋白质、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠等含氮的有机化合物，与硫酸和催化剂一同加热消化，使其分解，分解产生的氨与硫酸结合生成硫酸铵。然后碱化蒸馏使氨游离，用硼酸吸收后再以盐酸标准滴定溶液滴定，根据酸的消耗量计算出总氮。

5.2.1.2 试剂及仪器

同GB 5009.5-2016中的3.1~4.3。

5.2.1.3 分析步骤

同GB 5009.5-2016中的5.1或5.2。

5.2.1.4 计算

$$X_1 = \frac{(V_1 - V_2) \times c_1 \times 0.0140}{m_1} \times 100$$

式中：

X_1 ——样品中总氮的含量（以N计），单位为克每百克（g/100g）；

V_1 ——滴定样品消耗0.1mol/L盐酸标准滴定溶液的体积，单位为毫升（mL）；

V_2 ——试剂空白试验消耗0.1mol/L盐酸标准滴定溶液的体积，单位为毫升（mL）；

c_1 ——盐酸标准滴定溶液的准确浓度，单位为摩尔每升（mol/L）；

0.0140——与1.00mL盐酸标准滴定溶液[$c(\text{HCl})=1.000\text{mol/L}$]相当的氮的质量，单位为克（g）；

m_1 ——样品质量，单位为克（g）。

计算结果保留三位有效数字。

5.2.1.5 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的5%。

5.2.2 其他氮

X_2 =总氮-（谷氨酸钠氮+5'-呈味核苷酸二钠氮）

谷氨酸钠氮=样品中谷氨酸钠含量 $\times \frac{14.0}{187}$

$$5' \text{-呈味核苷酸二钠氮} = \text{样品中} 5' \text{-呈味核苷酸二钠氮含量} \times \frac{63.0}{530}$$

式中：

X_2 ——样品中其他氮的含量（以N计），单位为克每百克（g/100g）；

$\frac{14.0}{187}$ ——含1分子结晶水谷氨酸钠的氮含量；

$\frac{63.0}{530}$ ——含7.25分子结晶水5'-呈味核苷酸二钠的氮含量。

5.2.3 水分

按GB 5009.3-2016中第一法，置于101℃-105℃干燥箱中烘干4小时后取出，放入干燥器内冷却称量。

5.2.4 谷氨酸钠（甲醛值法）

5.2.4.1 原理

利用氨基酸的两性作用，加入甲醛以固定氨基的碱性，使羧基显示出酸性，用氢氧化钠标准溶液滴定后定量，以酸度计测定终点。

5.2.4.2 试剂和溶液

5.2.4.2.1 甲醛（36%）：应不含有聚合物。

5.2.4.2.2 氢氧化钠标准滴定溶液 [$c(\text{NaOH})=0.05\text{mol/L}$]。

5.2.4.3 仪器

5.2.4.3.1 分析天平：感量0.1mg。

5.2.4.3.2 酸度计。

5.2.4.3.3 磁力搅拌器。

5.2.4.3.4 25mL碱式滴定管。

5.2.4.4 分析步骤

准确称取均匀样品3g~4g，用适量水溶解，移入100mL容量瓶中，加水至刻度，混匀后吸取10.00mL，置于200mL的烧杯中，加60mL水，开动磁力搅拌器，用氢氧化钠标准滴定溶液 [$c(\text{NaOH})=0.05\text{mol/L}$] 滴定至酸度计指示pH8.2。

加入10.0mL甲醛溶液，混匀，再用氢氧化钠标准滴定溶液（0.05mol/L）继续滴定至pH9.6，记下加入甲醛溶液后消耗氢氧化钠标准滴定溶液（0.05mol/L）的毫升数。

同时，取70mL水，先用氢氧化钠标准滴定溶液（0.05mol/L）调节至pH为8.2，再加入10.0mL甲醛溶液，用氢氧化钠标准滴定溶液（0.05mol/L）滴定至pH9.6，做试剂空白试验。

5.2.4.5 计算

$$X_3 = \frac{(V_3 - V_4) \times c_2 \times 0.187}{m_2 \times \frac{V_5}{100}} \times 100$$

式中：

X_3 ——样品中谷氨酸钠的含量（含1分子结晶水），单位为克每百克（g/100g）；

V_3 ——测定用样品稀释液加入甲醛溶液后消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积，单位为毫升（mL）；

V_4 ——试剂空白试验加入甲醛溶液后消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积，单位为毫升（mL）；

c_2 ——氢氧化钠标准滴定溶液的准确浓度，单位为摩尔每升（mol/L）；

0.187 ——与1.00mL氢氧化钠标准滴定溶液[$c(\text{NaOH})=1.000\text{mol/L}$]相当的含1分子结晶水谷氨酸钠的质量，单位为克（g）；

m_2 ——样品的质量，单位为克（g）；

V_5 ——样品稀释液取用量，单位为毫升（mL）。

计算结果保留三位有效数字。

5.2.4.6 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的5%。

5.2.5 5'-呈味核苷酸二钠

5.2.5.1 原理

5'-呈味核苷酸二钠在波长250nm处有最大吸收，测定其吸光度，根据摩尔吸光系数求得其含量。

5.2.5.2 试剂和溶液

5.2.5.2.1 0.01mol/L盐酸溶液：量取0.9mL的盐酸（分析纯），稀释至1000mL。

5.2.5.3 仪器

5.2.5.3.1 紫外分光光度计 波长200~400nm。

5.2.5.3.2 分析天平：感量0.1mg。

5.2.5.4 分析步骤

准确称取均匀的样品2g~4g，用5mL~50mL的0.01mol/L的盐酸溶液溶解后，用0.01mol/L的盐酸溶液定容于100mL的容量瓶中，混匀，过滤，弃去初滤液，吸取滤液5.00mL于100mL的容量瓶，用0.01mol/L的盐酸溶液定容，混匀，此溶液即为测试液。

将测试液注入1cm的石英比色皿中，以0.01mol/L的盐酸溶液作空白，测其在波长250nm下的吸光度。

5.2.5.5 计算

$$X_4 = \frac{A \times 530 \times 2000}{m_3 \times 11950 \times 1000} \times 100$$

式中：

X_4 ——样品中5'-呈味核苷酸二钠的含量（含7.25分子结晶水），单位为克每百克（g/100g）；

A ——样品在波长250nm处的吸光度；

530 ——含7.25分子结晶水5'-呈味核苷酸二钠的平均分子量；

2000 ——样品的稀释倍数；

m_3 ——样品质量，单位为克（g）；

11950 ——5'-呈味核苷酸二钠的平均摩尔吸光系数。

计算结果保留三位有效数字。

5.2.5.6 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的8%。

5.2.6 氯化物

按 GB 5009.44-2016 中第三法，试样经制备后应移取 2.00mL 进行测定，结果表述中氯化物含量（以 NaCl 计）的系数为 0.05844。

5.2.7 菌落总数

按 GB 4789.2测定。

5.2.8 大肠菌群

按 GB 4789.3测定

6 检验规则

6.1 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

6.2 抽样

按实际需要从每批产品的不同部位随机抽取6件（袋或罐或瓶），总量不少于300g，样品量不足时，可按比例适当加取，分别用于检验和留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 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。

6.3.1.2 出厂检验项目包括：感官要求，理化指标中的其他氮、水分、谷氨酸钠、氯化物和指示菌限量中的菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 型式检验

6.3.1.3 型式检验项目包括本文件中 4.2 和 4.3 以及 4.4 中规定的全部项目及有关规定要求的项目。

6.3.2.1 正式生产时型式检验每年一次，有下列情况之一时，亦应作型式检验。

- 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。

6.4 判定规则

6.4.1 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。

6.4.2 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，则判定该批产品为符合本文件；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不符合本文件。检测方法中另有规定的，从其规定。

7 标签和标志

7.1 标签和标志的标注内容应符合相应国家标准和有关规定。

7.2 标签上产品名称应标为“鸡粉调味料”，还应标明所执行的产品标准代号、质量等级。

8 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准和有关规定。

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

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，避免太阳暴晒。
