

# Q/GCSP

南宁桂厨食品香料有限公司企业标准



Q/GCSP 0008S—2021

代替 Q/GCSP 0008S-2018

## 水晶鸡固态调味料(非即食)



2021 - 03 - 28 发布

2021 - 04 - 28 实施



南宁桂厨食品香料有限公司

发布

## 前 言

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。

本文件按GB/T 1.1—2020规定的格式编写。

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这些专利的责任。

本文件代替Q/GCSP 0008S-2018《水晶鸡固态调味料(非即食)》。

本文件与Q/GCSP 0008S-2018相比，主要变化如下：

- 修改了规范性引用性文件；
- 按 GB/T 1.1—2020 规定的格式进行修改。

本文件由南宁桂厨食品香料有限公司提出并起草。

本文件起草人：钟桂东。

本文件于 2021 年 3 月 28 日发布，2021 年 4 月 28 日实施。

# 水晶鸡固态调味料(非即食)

## 1 范围

本文件规定了水晶鸡固态调味料的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以食用盐、味精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、鸡肉粉和5'-呈味核苷酸二钠为原料,添加香辛料(姜、葱、八角、桂皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、孜然、甘草、肉豆蔻、芝麻混合粉)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、柠檬黄、焦糖色(普通法)和鸡肉味咸味香精,经混合、粉碎、调配、干燥、包装而成的专用于烹制水晶鸡的非即食固态调味料。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 20880 食用葡萄糖  
GB/T 20884 麦芽糊精  
GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
SB/T 10371-2003 鸡精调味料

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 食用盐

应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

##### 4.1.2 味精

应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

##### 4.1.3 食用葡萄糖

应符合 GB/T 20880 的规定。

##### 4.1.4 食用玉米淀粉

应符合 GB/T 8885 的规定。

##### 4.1.5 麦芽糊精

应符合 GB/T 20884 的规定。

##### 4.1.6 山梨酸钾

应符合 GB 1886.39 的规定。

##### 4.1.7 苯甲酸钠

应符合 GB 1886.184 的规定。

##### 4.1.8 柠檬黄

应符合 GB 4481.1 的规定。

##### 4.1.9 焦糖色（普通法）

应符合 GB 1886.64 的规定。

##### 4.1.10 二氧化硅

应符合GB 25576的规定。

#### 4.1.11 5'-呈味核苷酸二钠

应符合 GB 1886.171的规定。

#### 4.1.12 鸡肉粉

应符合取得生产许可证企业生产的产品和相应产品质量标准的要求。

#### 4.1.13 香辛料(姜、葱、八角、桂皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、孜然、甘草、肉豆蔻、芝麻混合粉)

应符合 GB/T 15691 的规定。

#### 4.1.14 鸡肉味咸味香精

应符合GB 30616的规定。

#### 4.1.15 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽
香 气	香气浓郁纯正, 无不良气味
滋 味	具有该产品特有的滋味、无不良异味
形 态	粉状
杂 质	无杂质

### 4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 12.0
食盐/(g/100g)	≤ 60
总氮(以 N 计)/(g/100g)	≥ 0.5
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0

## 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定

## 7 检验方法

### 7.1 感官要求

#### 7.1.1 色泽、形态

取样品5g, 放置在白色滤纸上或玻璃器皿内, 进行目测。

#### 7.1.2 香气

直接嗅其气味。

#### 7.1.3 滋味

取少许样品放入口内, 仔细品尝。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 7.2.2 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

#### 7.2.3 总氮

按SB/T 10371-2003中的5.2.5规定的方法测定。

#### 7.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 7.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 7.3 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

## 8 检验规则

### 8.1 批次

以同一批原料、同一班次生产的同一规格品种的产品为一批。

## 8.2 抽样

应从同一批次的合格产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于 200 袋(或 10kg)，抽样数量为 20 袋(或 1kg)。样品平均分为 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

## 8.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目为感官要求、水分和净含量。每批产品经检验合格后方可出厂。

## 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产每年应进行一次型式检验，当出现下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 原辅料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门依法提出型式检验要求时。

8.4.2 型式检验项目包括本文件中 4.2、4.3 和 5.2 的规定的項目

## 8.5 判定规则

检验结果若有一项以上(含一项)不符合本文件规定，应重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件规定要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 产品预包装材料应无毒、无害、无异味，防透水性好，并符合 GB 9683 的规定。

9.2.2 产品包装封口应严密，产品不得散漏。

9.2.3 外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

### 9.3 运输

9.3.1 产品运输工具必须清洁、干燥、无异味污染，运输过程中应有防尘、防晒、防潮的措施。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

9.3.2 装卸产品时应轻拿轻放，不应丢甩。

### 9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。周围环境无毒、无害、无异味污染。

9.4.2 产品应离开地面、墙面堆放，距离应大于 20 cm，堆码高度以提取方便为宜。

#### 9.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，保质期为18个月。

---