



中华人民共和国国家标准

GB/T 48080—2026

鸡粉调味料质量通则

General quality for chicken powder seasoning

2026-08-28 发布

2028-03-01 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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：上海太太乐食品有限公司、东莞市永益食品有限公司、四川金宫川派味业有限公司、广东佳隆食品股份有限公司、广东百味佳味业科技股份有限公司、联合利华食品(中国)有限公司、广东厨邦食品有限公司、佛山市海天调味食品股份有限公司、雀巢(中国)有限公司、四川豪吉食品有限公司、华测检测认证集团北京有限公司。

本文件主要起草人：曹辉、余兆好、李祥波、王嘉豪、刘均、龚永泽、尹宗德、邓志会、谢秋亭、陈淑龙、廖新荣、王胜利、潘佛钦、叶倩文、李支霞、谢侯昱、韩婵、符姜燕、孟繁龙、杨俊、杨文芳、陈晓静、魏桂梓、周小慧、闫丹丹、谢日新、陈俊文、卢琼英、张晓辉、兰芳、崔岩。

鸡粉调味料质量通则

1 范围

本文件规定了鸡粉调味料的技术要求、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存,描述了试验方法。
本文件适用于鸡粉调味料的生产、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 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5—2025 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/T 5461 食用盐
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)质量要求
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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粉状复合调味料。

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料

- 4.1.1 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 和 GB/T 12729.1 的规定。
- 4.1.4 其他原(辅)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。