



413240S-2018



新乡市新康生物科技有限公司企业标准

Q/XXSK 0003S-2018

鲜骨高汤调味料

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

新乡市新康生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新乡市新康生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵有忠。

H N

Q B

鲜骨高汤调味料

1 范围

本标准规定了鲜骨高汤调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以骨肉（猪骨肉、鸡骨肉、牛骨肉）为主要原料，经粉碎、高温提炼、静止分离、三层分离、精加工过滤、浓缩、杀菌，加入骨油（猪骨油、鸡骨油、牛骨油）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、经混合、冷却、包装加工而成的非即食鲜骨高汤调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鸡骨肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.2 猪骨肉、牛骨肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 猪骨油、鸡骨油、牛骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	检验方法
性 状	糊浆状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 3.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.6
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 MPN 计数法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以骨肉（猪骨肉、鸡骨肉、牛骨肉）为主要原料，经粉碎、高温提炼、静止分离、三层分离、精加工过滤、浓缩、杀菌，加入骨油（猪骨油、鸡骨油、牛骨油）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、经混合、冷却、包装加工而成的非即食鲜骨高汤调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市新康生物科技有限公司

H N

Q B