



411248S-2018



河南中容食品工业有限公司企业标准

Q/HZS 0003S-2018

骨膏汤（调味料）

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

河南中容食品工业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则进行编写。

本标准由河南中容食品工业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李世勇。

H N

Q B

骨膏汤（调味料）

1 范围

本标准规定了骨膏汤（调味料）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡、鸭、猪、牛、羊的鲜（冻）骨头、动物油脂（鸡脂、鸭脂、猪脂、牛脂、羊脂）、食用盐、香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮、干姜、白芷、甘草、陈皮、高良姜、香叶、白果、孜然、肉豆蔻、辣椒、丁香、草果、姜黄、木瓜、芥末、山奈、豆蔻、胡椒、葱、姜、蒜，经粉碎或不粉碎）、姜粉、大蒜粉、洋葱粉、维生素 E（dl- α -生育酚）、酱油、酸水解植物（大豆）蛋白液、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素（海鲜粉调味料）、麦芽糊精、赤味噌（生活饮用水、大豆、大米、食用盐、食用酒精）、番茄酱、生活饮用水、食用玉米淀粉、黄原胶、食用明胶、乙基麦芽酚、味精、食用香精（牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、鸭肉香精、猪肉香精）中的几种为原料，经挑选、清洗、预处理、粉碎、高温蒸煮、分离、浓缩乳化、调和杀菌、灌装、包装加工而成的非即食骨膏汤（调味料）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鸡、鸭、猪、牛、羊的鲜（冻）骨头应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 动物油脂（鸡脂、鸭脂、猪脂、牛脂、羊脂）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮、干姜、甘草、陈皮、高良姜、香叶、孜然、肉豆蔻、辣椒、丁香、草果、姜黄、芥末、山奈、豆蔻、胡椒、葱、姜、蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.6 大蒜粉应符合 GB 8861 的规定。
- 2.1.7 洋葱粉应符合 GB 8860 的规定。
- 2.1.8 维生素 E（dl- α -生育酚）应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.10 酸水解植物（大豆）蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 干贝素（海鲜粉调味料）应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.14 赤味噌应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 食用明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.22 食用香精（牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、鸭肉香精、猪肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 白芷、白果、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

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	半固态状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质。将试样置于 50mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	乳白色至黄褐色	
气、滋味	具有原料骨加工而成的特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许稍有分层现象	

2.3 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	检验方法
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 28.0	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≤ 40.0	GB 5009.6
酸价(KOH)（以脂肪计），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	≤ 0.4	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 0.4（仅限于添加酸水解植物蛋白的产品）	GB 5009.191

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关标准的公告和要求。

3 检验

出厂检验项目为：感官、食用盐、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鸡、鸭、猪、牛、羊的鲜（冻）骨头、动物油脂（鸡脂、鸭脂、猪脂、牛脂、羊脂）、食用盐、香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮、干姜、白芷、甘草、陈皮、高良姜、香叶、白果、孜然、肉豆蔻、辣椒、丁香、草果、姜黄、木瓜、芥末、山奈、豆蔻、胡椒、葱、姜、蒜，经粉碎或不粉碎）、姜粉、大蒜粉、洋葱粉、维生素 E（dl- α -生育酚）、酱油、酸水解植物（大豆）蛋白液、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素（海鲜粉调味料）、麦芽糊精、赤味噌（生活饮用水、大豆、大米、食用盐、食用酒精）、番茄酱、生活饮用水、食用玉米淀粉、黄原胶、食用明胶、乙基麦芽酚、味精、食用香精（牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、鸭肉香精、猪肉香精）中的几种为原料，经挑选、清洗、预处理、粉碎、高温蒸煮、分离、浓缩乳化、调和杀菌、灌装、包装加工而成的非即食骨膏汤（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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定骨膏汤（调味料）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

维生素E在本标准中做食品添加剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南中容食品工业有限公司