



412547S-2018



漯河峰景生物工程有限公司企业标准

Q/LFJ 0001S-2018

---

# 骨汤调味料（液体）

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

---

漯河峰景生物工程有限公司 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》编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河峰景生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：万广亮、董蒙。

H N

Q B

# 骨汤调味料（液体）

## 1 范围

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

本标准适用于以骨抽提物（猪骨、鸡骨、牛骨）中的一种或几种，添加水、食用盐、食用动物油（猪油、鸡油、牛油）中的一种或几种、味精、酸水解植物蛋白调味液为原料，经调和、杀菌、均质（或不均质），灌装、包装工艺加工而成的骨汤调味料（液体）类产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 骨抽提物应符合 Q/KCY 0005S（附录 A）和 GB 2762 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。

2.1.5 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.6 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.8 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 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	在常温下，呈粘稠状流体	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味	
色泽	呈乳白色或浅褐色		
气味	猪骨汤风味		具有猪骨汤固有的气味，无异味
	鸡骨汤风味		具有鸡骨汤固有的气味，无异味
	牛骨汤风味		具有牛骨汤固有的气味，无异味
	复合风味		具有浓郁的骨汤固有的气味，无异味
滋味	猪骨汤风味	具有猪骨汤固有的滋味，无异味	

	鸡骨汤风味	具有鸡骨汤固有的滋味，无异味	
	牛骨汤风味	具有牛骨汤固有的滋味，无异味	
	复合风味	具有浓郁的骨汤固有的滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 18	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≤ 45.0	GB 5009.6
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

### 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	采样方法 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌，CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

### 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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有关规定及公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、食盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

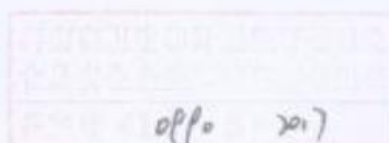
附录 A

# Q/KCY

## 开封雏鹰肉类加工有限公司企业标准

Q/KCY 0005S-2017

### 骨（肉）抽提物



2017-05-02 发布

2017-05-20 实施

开封雏鹰肉类加工有限公司 发布

Q/KCY 0005S-2017

## 前 言

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

本标准由开封雏鹰肉类加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯五群、景晓亮、李光辉、和占锋、王志蕊。

本标准于2017年05月02日首次发布。

Q/KCY 0005S-2017

## 骨（肉）抽提物

### 1 范围

本标准规定了骨（肉）抽提物的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、鸡、鸭）骨（肉）、生活饮用水、食用盐、香辛料（大葱、姜、大蒜、白胡椒、八角、花椒、桂皮、丁香、陈皮、月桂叶、肉豆蔻）、风味蛋白酶（氯化钠、氨基肽酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、水）、复合蛋白酶（氯化钠、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、水）两种及以上为原料，经粉碎、抽提、分离、浓缩、酶解（或不酶解）、调和、杀菌、灌装工艺加工而成的骨（肉）抽提物。该产品属于液体调味料。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
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/T 5009.39	酱油卫生标准的分析方法
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准

Q/KCY 0005S-2014

GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 7652	八角
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7900	白胡椒
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 9959.1	鲜、冻片猪肉
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17238	鲜、冻分割牛肉
GB/T 21725	天然香辛料 分类
GB/T 22300	丁香
GB/T 30391	花椒
GB/T 30387	月桂叶
QB/T 23527	蛋白酶制剂
QB/T 2763	涂覆镀锡(或铬)薄钢板
NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 2376	农产品等级规格 姜
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《定量包装商品计量监督管理办法》 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号令
	《中华人民共和国药典》2015年版一部

### 3 产品分类

根据所用主要原辅料的不同分为猪骨(肉)原味、牛骨(肉)原味、鸡骨(肉)原味、鸭骨(肉)原味、骨(肉)复合风味、猪骨(肉)风味、猪骨(肉)酶解调味液、鸡骨(肉)酶解调味液、牛骨(肉)酶解调味液。

#### 3.1 猪骨(肉)抽提物

以带肉鲜(冻)猪骨(肉)、生活饮用水、食用盐为原料,经粉碎、抽提、分离、浓缩、调和、杀菌、包装工艺制成。

#### 3.2 牛骨(肉)抽提物

以带肉鲜(冻)牛骨(肉)、生活饮用水、食用盐为原料,经粉碎、抽提、分离、浓缩、调和、杀菌、包装工艺制成。

#### 3.3 鸡骨(肉)抽提物

以带肉鲜(冻)鸡骨(肉)、生活饮用水、食用盐为原料,经粉碎、抽提、分离、浓缩、调和、杀

Q/KCY 0005S-2017

菌、包装工艺制成。

#### 3.4 鸭骨（肉）抽提物

以带肉鲜（冻）鸭骨（肉）、生活饮用水、食用盐为原料，经粉碎、抽提、分离、浓缩、调和、杀菌、包装工艺制成。

#### 3.5 复合骨（肉）抽提物

以带肉鲜（冻）猪骨（肉）、带肉鲜（冻）鸡骨（肉）、带肉鲜（冻）牛骨（肉）、带肉鲜（冻）鸭骨（肉）、生活饮用水、食用盐、香辛料（大葱、姜、大蒜、白胡椒、八角、花椒、桂皮、丁香、陈皮、月桂叶、肉豆蔻）为原料，经粉碎、抽提、分离、浓缩、调和、杀菌、包装工艺制成。

#### 3.6 猪骨（肉）酶解调味液

以带肉鲜（冻）猪骨（肉）、生活饮用水、食用盐、风味蛋白酶（氯化钠、氨基酸酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、水）、复合蛋白酶（氯化钠、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、水）为原料，经粉碎、抽提、分离、浓缩、酶解、调和、杀菌、包装工艺制成。

#### 3.7 鸡骨（肉）酶解调味液

以带肉鲜（冻）鸡骨（肉）、生活饮用水、食用盐、风味蛋白酶（氯化钠、氨基酸酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、水）、复合蛋白酶（氯化钠、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、水）为原料，经粉碎、抽提、分离、浓缩、酶解、调和、杀菌、包装工艺制成。

#### 3.8 牛骨（肉）酶解调味液

以带肉鲜（冻）牛骨（肉）、生活饮用水、食用盐、风味蛋白酶（氯化钠、氨基酸酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、水）、复合蛋白酶（氯化钠、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、水）为原料，经粉碎、抽提、分离、浓缩、酶解、调和、杀菌、包装工艺制成。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料

4.1.1 带肉鲜（冻）猪骨（肉）应符合 GB 2707 规定。

4.1.2 带肉鲜（冻）牛骨（肉）应符合 GB 2707、GB/T 17238 的规定。

4.1.3 带肉鲜（冻）鸡骨（肉）应符合 GB 2707 的规定。

4.1.4 带肉鲜（冻）鸭骨（肉）应符合 GB 2707 的规定。

4.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

4.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

4.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

4.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

4.1.10 风味蛋白酶（氯化钠、氨基酸酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、水）、复合蛋白酶（氯化钠、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、水）应符合 GB 23527 和 GB 2760 的规定。

Q/KCY 0005S-2014

- 4.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 4.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.13 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 4.1.14 姜应符合 NY/T 2376 的规定。
- 4.1.15 桂皮、肉豆蔻、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

#### 4.2 感官

感官应符合表1规定。

表1

项 目	要 求
状 态	呈粘稠状流动液体
色 泽	浅褐色至深棕色，不同批次产品色泽略有差异
气 味	具有原料肉（骨）香味（略带腥味），无异味
滋 味	具有原料肉（骨）固有的滋味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2

项 目	指 标
食盐（以NaCl计），g/100g	≤ 18
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥ 0.1
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g
沙门氏菌 /（/25g）	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	0	0	-

注：本标准中金黄色葡萄球菌指标严于 GB 29921 中规定。

#### 4.5 净含量及允许短缺量

净含量以产品标签标注为准，允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，具体

Q/KCY 0005S-2017

见表4。

表4

净含量 (Q) g	允许短缺量(T) g	
	Q的百分比	g
1000	-	15
10 000	1.5	-
15 000	-	150
18 000	1	-
20 000	1	-
22 000	1	-

**4.6 生产加工过程的卫生要求**

生产加工过程应符合 GB 14881《食品企业通用卫生规范》的规定。

**4.7 食品添加剂限量**

应符合 GB 2760《食品添加剂使用标准》的规定。

**4.8 食品中污染物限量**

应符合 GB 2762《食品中污染物限量》的规定。

**4.9 食品中最大农药残留限量**

应符合 GB 2763《食品中农药最大残留限量》的规定。

**4.10 食品中最大兽药残留限量**

应符合国家相关规定。

**5 试验方法****5.1 感官要求**

取样品，搅拌均匀后倒入150mL的玻璃烧瓶中，置于自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，然后以温开生活饮用水漱口，品尝风味和滋味，嗅其香气，应符合表1之规定。

**5.2 理化指标****5.2.1 食用盐**

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

**5.2.2 氨基酸态氮**

按 GB/T 5009.39 规定的方法测定。

**5.2.3 总砷**

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

**5.2.4 铅**

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 5.3 微生物指标

#### 5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

#### 5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

#### 5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

#### 5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

### 5.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

### 6.2 组批

一次投料、同日或同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

### 6.3 抽样

一般情况下按3%随机抽样进行检验，最低不得少于1kg。

### 6.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

### 6.5 型式检验

型式检验项目为本标准规定的成品全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

### 6.6 判定

检验项目结果全部符合本标准，判为合格品。若有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，可以在同批产品中加倍抽样进行复验。复验结果合格，则判为合格品，如复验结果中仍有一项指标不符合本标准，则判该批次为不合格品。微生物指标不得复验。

Q/KCY 0005S-2017

## 7 标志和标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标志和标签

产品标签应符合 GB 7718 的规定，包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。应标明：食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标识的内容，并有防潮、防雨等标志。

### 7.2 包装

本产品内包装可采用复合膜（袋）包装，其卫生指标应符合 GB 9683 的规定，质量应符合 GB/T 10004 的规定；采用聚乙烯袋进行包装，其卫生指标应符合 GB 4806.7 之规定；采用聚丙烯袋进行包装，其卫生指标应符合 GB 4806.7 之规定。外包装采用马口铁桶进行包装，其质量应符合 QB/T 2763 之规定；瓦楞纸箱进行包装，其质量应符合 GB/T 6543 之规定。包装应封装严密，产品规格为 1kg/袋、10kg/袋、15kg/袋、18kg/袋、20kg/袋、22kg/袋等。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品运输时，应轻搬轻放，防止包装破损，不得雨淋日晒。不得与有毒、有害、易挥发的物质混装、混运。

### 7.4 贮存

产品贮存在卫生、阴凉、通风、干燥的库房中，离地距离不少于 10cm、离墙距离不少于 20cm。避免与有毒、有害、易挥发的物品混贮。

## 8 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

## 编制说明

骨汤调味料（液体）是以骨抽提物（猪骨、鸡骨、牛骨）中的一种或几种，添加水、食用盐、食用动物油（猪油、鸡油、牛油）中的一种或几种、味精、酸水解植物蛋白调味液为原料，经调和、杀菌、均质（或不均质），灌装、包装工艺加工而成的骨汤调味料（液体）类产品。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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河峰景生物工程有限公司

H N  
Q B