



412980S-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）

2018-09-25 发布

2018-09-25 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》的要求编写。

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南中容食品工业有限公司提出。

本标准由濮阳市食品监督所、河南中容食品工业有限公司起草。

本标准主要起草人：咎晓涛、刘新霞、李世勇。

本标准自实施日起代替 Q/HZS 0003S-2018（备案号：411248S-2018，2018-5-11 发布及实施）。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡、鸭、猪、牛、羊的冻骨头（清洗、粉碎）、动物脂肪组织（鸡、鸭、猪、牛、羊的板油、肥膘）（清洗、粉碎）、调味油（调味鸡油、调味猪油、调味羊油、调味牛油）、食用盐、维生素 E（d1- $\alpha$ -生育酚）、酱油、酸水解植物蛋白、味精（谷氨酸钠）、鸡精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（干贝素）、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、食用玉米淀粉、瓜尔胶、黄原胶、食用明胶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、白砂糖、肉香风味调味料（白砂糖、谷氨酸钠、食用香精、二氧化硅、柠檬酸钾、5'-肌苷酸二钠、磷酸二氢钾、酒石酸、柠檬酸、食用盐、水解大豆蛋白、麦芽糊精、食用淀粉、酵母抽提物、棕榈油、香辛料）、姜粉、大蒜粉、洋葱粉、香菇精粉、蘑菇精粉、白胡椒粉、生活饮用水中的几种为原料，经蒸煮、分离、浓缩、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 原辅料要求

- 2.1.1 鸡、鸭、猪、牛、羊的冻骨头、动物脂肪组织（鸡、鸭、猪、牛、羊的板油、肥膘）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 调味油（调味鸡油、调味猪油、调味羊油、调味牛油）应符合 Q/HZS 0005S，附录 A 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 维生素 E（d1- $\alpha$ -生育酚）应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.5 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 酸水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.7 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 赤味噌、肉香风味调味料应符合 DBS41/001 的规定。

- 2.1.13 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 食用明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 姜粉、大蒜粉、洋葱粉应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.22 香菇精粉、蘑菇精粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.24 生活饮用水应符合 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	液态至半固态状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽及有无杂质，然后将样品其置于烧杯中，水浴加热，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	≤ 25.0	GB 5009.44
蛋白质， g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5
脂肪， g/100g	≤ 45.0	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	≤ 0.8	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 食品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有关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、食用盐、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A:



411304S-2018



河南中容食品工业有限公司企业标准

Q/HZS 0005S-2018

---


# 调味油

2018-05-14 发布

2018-05-14 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

# 调味油

## 1 范围

本标准规定了调味油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油）、芝麻香油、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、白果、香叶中的一种或几种）、鲜葱、鲜姜、鲜大蒜、香菜、芹菜、胡萝卜、食用盐、食醋、维生素E（dl- $\alpha$ -生育酚）、香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、姜味油、花椒油、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、辣椒油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、黄芥末提取物、辣椒油树脂）、酱油粉（酱油、麦芽糊精）中的几种为原料，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、混合、炒制、过滤、分离、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、白果、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 鲜葱、鲜大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.9 鲜姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.10 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.11 姜味油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.12 洋葱油、香葱油、花椒油、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、辣椒油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.13 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.14 动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.15 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 香菜、芹菜、胡萝卜应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无变质、无污染，新鲜蔬菜应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.18 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.19 维生素 E (d1- $\alpha$ -生育酚) 应符合 GB 29942 的规定。

2.1.20 酱油粉应符合 DBS41/ 001 的规定。

2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	液态油状	取适量样品倒入一洁净烧杯中,在自然光线下,肉眼观察其色泽、性状及杂质,嗅其气味,品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质的混合气、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	要 求	检验方法
水分及挥发物, %	$\leq 2.0^a$	GB 5009.236
	$\leq 0.8$	
酸价(KOH) (以脂肪计), mg/g	$\leq 3.0$	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	$\leq 0.25$	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	$\leq 0.1$	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq 0.1$	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	$\leq 10.0$	GB 5009.22
*苯并( $\alpha$ )芘, $\mu$ g/kg	$\leq 8.0$	GB 5009.27
注: *苯并( $\alpha$ )芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限于使用鲜葱、鲜姜、鲜大蒜、香菜、芹菜、胡萝卜的产品。		

## 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 的要求；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油）、芝麻香油、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、白果、香叶中的一种或几种）、鲜葱、鲜姜、鲜大蒜、香菜、芹菜、胡萝卜、食用盐、食醋、维生素 E（d1- $\alpha$ -生育酚）、香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、姜味油、花椒油、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、辣椒油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、黄芥末提取物、辣椒油树脂）、酱油粉（酱油、麦芽糊精）中的几种为原料，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、混合、炒制、过滤、分离、调配或不调配、灌装、包装加工而成的调味油。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。

本标准规定了调味油的分类、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 在本标准中作为食品添加剂使用。

本标准中苯并（ $\alpha$ ）芘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

QB

## 编制说明

本标准适用于以鸡、鸭、猪、牛、羊的冻骨头（清洗、粉碎）、动物脂肪组织（鸡、鸭、猪、牛、羊的板油、肥膘）（清洗、粉碎）、调味油（调味鸡油、调味猪油、调味羊油、调味牛油）、食用盐、维生素 E（d1- $\alpha$ -生育酚）、酱油、酸水解植物蛋白、味精（谷氨酸钠）、鸡精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（干贝素）、麦芽糊精、赤味嘈（生活饮用水、大豆、大米、食用盐、食用酒精）、番茄酱、食用玉米淀粉、瓜尔胶、黄原胶、食用明胶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、白砂糖、肉香风味调味料（白砂糖、谷氨酸钠、食用香精、二氧化硅、柠檬酸钾、5'-肌苷酸二钠、磷酸二氢钾、酒石酸、柠檬酸、食用盐、水解大豆蛋白、麦芽糊精、食用淀粉、酵母抽提物、棕榈油、香辛料）、姜粉、大蒜粉、洋葱粉、香菇精粉、蘑菇精粉、白胡椒粉、生活饮用水中的几种为原料，经蒸煮、分离、浓缩、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 DBS 41/001《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提供依据。

本标准规定了骨膏汤（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