



410475S-2019



河南美高食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2019

骨汤（调味料）

2019-02-18 发布

2019-02-18 实施

河南美高食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南美高食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市食品安全协会、河南美高食品有限公司。

本标准主要起草人：王梦婕、袁俊辉、李存保。

H N

Q B

骨汤（调味料）

1 范围

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

本标准适用于以牛骨、羊骨、鸡架中的两种或三种为原料，经加生活饮用水浸泡、熬煮,添加花椒、白芷、栀子、木薯淀粉、瓜尔胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素，乳化、均质，冷却、加入或不加入煮熟的牛肉、羊肉、羊杂（羊肚、羊肺、羊肝）、牛杂（牛肚、牛肺、牛肝）中一种，包装、高温灭菌或冷藏贮存而成的骨汤（调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 牛骨、羊骨、鸡架、牛肉、羊肉、羊杂（羊肚、羊肺、羊肝）、牛杂（牛肚、牛肺、牛肝）应符合 GB 2707 的规定，并附有动物检验检疫合格证明，符合国家法律法规的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB /T 15691 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 栀子、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.6 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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	乳状液体	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	乳白色	
气味	具有该产品应有的气味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
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
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
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	0.01	GB 5009.235
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.25	GB 5009.121
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的即食产品，其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 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157:H7, /25g（仅适用于含牛肉、牛杂、牛骨制品）	5	0	0	—	GB 4789.36

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（非经商业无菌生产的即食产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的即食产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

骨汤（调味料）是以牛骨、羊骨、鸡架中的两种或三种为原料，经加生活饮用水浸泡、熬煮,添加花椒、白芷、栀子、木薯淀粉、瓜尔胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素，乳化、均质，冷却、加入或不加入煮熟的牛肉、羊肉、羊杂（羊肚、羊肺、羊肝）、牛杂（牛肚、牛肺、牛肝）中一种，包装、高温灭菌或冷藏贮存而成的。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南美高食品有限公司

H N

Q B