



410520S-2019



漯河新汇通农牧生物科技有限公司企业标准

Q/LHXHT 0004S-2019

---

# 骨汤粉

2019-02-20 发布

2019-02-20 实施

---

漯河新汇通农牧生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准漯河新汇通农牧生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河新汇通农牧生物科技有限公司。

本标准主要起草人：于书芳、邓爱珍。

H N

Q B

# 骨汤粉

## 1 范围

本标准规定了骨汤粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以不带肉鲜(冻)鸡骨、牛骨、猪骨中的其中一种为原料,经清洗、整理,配以食用盐,粉碎、高温水煮抽提、浓缩、调和杀菌、均质、喷雾干燥、灌装加工而成的骨汤粉。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 不带肉鲜(冻)猪骨应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 不带肉鲜(冻)牛骨应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 不带肉鲜(冻)鸡骨应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 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	呈粉状	从样品中取出 50g,将本品倒入一洁净白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。	
色泽	浅褐色或白色,不同批次产品色泽略有差异		
气味	猪骨汤粉		具有猪骨汤粉特有的气味,无异味
	牛骨汤粉		具有牛骨汤粉特有的气味,无异味
	鸡骨汤粉		具有鸡骨汤粉特有的气味,无异味
滋味	猪骨汤粉		具有猪骨汤粉特有的滋味,鲜香味美
	牛骨汤粉		具有牛骨汤粉特有的滋味,鲜香味美
	鸡骨汤粉		具有鸡骨汤粉特有的滋味,鲜香味美
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

### 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
----	----	------

水分, g/100g	≤	12.0	GB 5009.3
氯化物(以 NaCl 计) g/100g	≤	18.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥	0.02	GB 5009.235
总氮(以 N 计), g/100g	≥	1.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	10.0	GB 5009.6
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0	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: *铅标准严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 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 4789.3MPN 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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.7 其他要求

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和公告。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、水分、氯化物、

氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

骨汤粉是以不带肉鲜（冻）鸡骨、牛骨、猪骨中的其中一种为原料，经清洗、整理，配以食用盐，粉碎、高温水煮抽提、浓缩、调和杀菌、均质、喷雾干燥、灌装加工而成的。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，参照 GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》制定本企业标准，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。

漯河新汇通农牧生物科技有限公司