



410521S-2019



漯河新汇通农牧生物科技有限公司企业标准

Q/LHXHT 0002S-2019

骨高汤

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。

本标准由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

骨高汤

1 范围

本标准规定了骨高汤的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）鸡、牛骨、猪骨中的一种为原料，经粉碎、高温抽提、浓缩、加入食用盐调和工艺制成的骨高汤。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜（冻）鸡骨、猪骨、牛骨应符合 GB 2707 的规定，

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定

2.1.3 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	呈糊状，允许轻微分层	取样品 20g，置于白色滤纸上，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，闻其气味，温开水漱口，品尝其滋味
色泽	呈乳白色或白色	
气、滋味	具有该产品独特的骨汤气滋味，略带咸味	
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	≤ 52.0	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 10.0	GB 5009.5
脂肪, %	≥ 10.0	GB 5009.6
谷氨酸钠, g/100g	≤ 10	SB/T 10371
氯化物（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 18.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）, (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注：*铅标准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 ^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 4789.3MPN 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	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

应符合 JJF 1070 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有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、酸价、过氧化值、氯化物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

高汤是以鲜(冻)猪骨、牛骨、鸡骨为原料,经粉碎、高温抽提、浓缩、加入食盐、调和、杀菌工艺制成的骨高汤。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