



410761S-2019



河南汇升生物科技有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2019

食用骨肉类调味料

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

河南汇升生物科技有限公司 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。

本标准由河南汇升生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：汪亚楠、赵春霞。

H N

Q B

食用骨肉类调味料

1 范围

本标准规定了食用骨肉类调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）猪骨、猪肉、牛骨、牛肉、羊骨、羊肉、鸡骨、鸡肉中的一种或多种为原料，经清洗、粉碎、脱血、高温蒸煮、浓缩或不浓缩，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料（花椒、八角、香叶、白胡椒、大葱、生姜、小茴香、桂皮）、食品添加剂（呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）、食品用咸味香精调配，经高温灭菌、检验，包装而成的非即食的食用骨肉类调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鲜（冻）猪骨和猪肉应符合 GB 2707 和 GB 9959.1 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）牛骨和牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）羊骨和羊肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9961 的规定。
- 2.1.4 鲜（冻）鸡骨和鸡肉应符合 GB 16869 和 GB/T 24864 的规定。
- 2.1.5 生活用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB2720 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 香叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.13 白胡椒应符合 GB/T 7009 的规定。
- 2.1.14 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.15 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.16 小茴香、桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 食品用咸味香精应符合 GB 30616 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	取适量产品注入洁净烧杯中，自然

色 泽	清汤调味料	具有该产品应有的色泽,不同批次产品略有差异	光下观察其色泽、性状、杂质,将少量样品置于 100mL 烧杯中,加入开水,勺子搅匀后闻其气味,品尝其滋味。
	白汤调味料	具有该产品应有的色泽,不同批次产品略有差异	
	高汤调味料	具有该产品应有的色泽,不同批次产品略有差异	
	汤汁调味料	具有该产品应有的色泽,不同批次产品略有差异	
	骨髓浸膏调味料	具有该产品应有的色泽,不同批次产品略有差异	
	肉膏调味料	具有该产品应有的色泽,不同批次产品略有差异	
气 味 及 滋 味	清汤调味料	具有产品应有的香气、滋味、无异味	
	白汤调味料	具有产品应有的香气、滋味、无异味	
	高汤调味料	具有产品应有的香气、滋味、无异味	
	汤汁调味料	具有产品应有的香气、滋味、无异味	
	骨髓浸膏调味料	具有产品应有的香气、滋味、无异味	
	肉膏调味料	具有产品应有的香气、滋味、无异味	
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 \leq	95.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g \leq	20.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g \leq	50	GB 5009.6
蛋白质, g/100g \geq	3.0	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg \leq	1.0	GB 5009.28
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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 食品生产加工过程中的要求

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; 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、水分、食用盐、脂肪、蛋白质、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

本标准适用于以鲜（冻）猪骨、猪肉、牛骨、牛肉、羊骨、羊肉、鸡骨、鸡肉中的一种或多种为原料，经清洗、粉碎、脱血、高温蒸煮、浓缩或不浓缩，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料（花椒、八角、香叶、白胡椒、大葱、生姜、小茴香、桂皮）、食品添加剂（呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）、食品用咸味香精调配，经高温灭菌、检验，包装而成的非即食的食用骨肉类调味料。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，制订本企业标准，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 GB2762 的规定。

河南汇升生物科技有限公司

H N

Q B