



410851S-2019



漯河市青山高科技生物技术开发有限公司企业标准

Q/LQS 0003S-2019

肉味调味料

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求制订。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河市青山高科技生物技术开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、毕华江、李园园、陈会霞、张艳丽。

本标准自实施日起代替Q/LQS 0003S-2018（备案号411585S-2018）。

H N

Q B

肉味调味料

1 范围

本标准规定了肉味调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以骨素（猪、牛、鸡、羊）、食用动物油（猪、牛、鸡、羊）、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食醋、洋葱、姜、蒜、香辛料（辣椒、胡椒、八角、花椒、孜然、小茴香）、脱水小香葱、脱水香菜、脱水香菇、脱水木耳、芝麻、炒黄豆、二氧化硅、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、麻辣风味、迷迭香风味、五香风味、食用菌风味、海鲜风味）中的几种原料、经调和（杀菌）或不调和（杀菌）、喷雾干燥或不喷雾干燥、混合、分装而成的非即食肉味调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.12 蒜应符合 NY/T 1194 的规定。
- 2.1.13 骨素应符合 Q/LQS 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.14 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.15 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.16 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

- 2.1.17 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.18 脱水小香葱、脱水香菜、脱水木耳、脱水香菇应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.19 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.22 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.23 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.24 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.25 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.26 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.28 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目		要求		检验方法
		半固态肉味调味料	固态肉味调味料	
性状		糊浆状 均匀一致	粉状 无结块	将样品置于小烧杯中，目测观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色泽	猪肉味调味料	褐色	红棕色、浅棕色类白色	
	牛肉味调味料	茶褐色或棕褐色	红棕色、浅棕色	
	鸡肉味调味料	黄色、浅黄色	浅黄色	
	羊肉味调味料	茶褐色或棕褐色	类白色	
气、滋味	猪肉味调味料	具有猪肉香气、滋味，无异味，无哈喇味	具有猪肉香气、滋味，无异味，无哈喇味	
	牛肉味调味料	具有牛肉香气、滋味，无异味，无哈喇味	具有牛肉香气、滋味，无异味，无哈喇味	
	鸡肉味调味料	具有鸡肉香气、滋味，无异味，无哈喇味	具有鸡肉香气、滋味，无异味，无哈喇味	
	羊肉味调味料	具有羊肉香气、滋味，无异味，无哈喇味	具有羊肉香气、滋味，无异味，无哈喇味	
杂质		无肉眼可见外来杂质	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 3 理化指标

项目	指标		检验方法
	半固态肉味调味料	固态肉味调味料	
水分, g/100g ≤	60.0	9.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	25.0	38.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g ≤	10.0	15.0	GB 5009.6
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g ≥	0.1		GB 5009.235
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.3		GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.5		GB 5009.12

*该指标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	指标		检验方法
	半固态肉味调味料	固态肉味调味料	
菌落总数, CFU/g ≤	10000	30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	0.9	0.9	GB 4789.3MPN 计数法
沙门氏菌	不得检出		GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出		GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出		GB 4789.10
霉菌, CFU/g ≤	25		GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	25		GB 4789.15

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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 其它卫生要求

应符合 GB2760、GB2762、GB2763 的规定, 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

骨素 (Q/LQS 0002S-2019)

1 范围

本标准规定了骨素的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以畜禽（猪、牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨和生活饮用水为原料、添加或不添加食用盐、蔬菜（白萝卜、胡萝卜）、香菇、香辛料（大葱、姜、大蒜、八角、白胡椒、花椒、桂皮、丁香、陈皮、肉豆蔻）、木瓜蛋白酶，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集下层的水溶性抽提物，经浓缩、调和（杀菌）、添加或不添加木瓜蛋白酶 Papain（木瓜 *Carica papaya*）、经过酶解或不酶解、灌装而成的非即食骨素。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

骨素

以畜禽（猪、牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨和生活用水为原料、添加或不添加食用盐、蔬菜（白萝卜、胡萝卜）、香菇、香辛料（大葱、姜、大蒜、八角、白胡椒、花椒、桂皮、丁香、陈皮、肉豆蔻），经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集下层的水溶性抽提物，经浓缩、调和（杀菌）、添加或不添加木瓜蛋白酶 Papain（木瓜 *Carica papaya*）、经过酶解或不酶解、灌装而成的非即食骨素。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 猪、牛、羊骨应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 鸡骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.7 木瓜蛋白酶应符合 QB/T 23527 的规定。
- 3.1.8 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 3.1.9 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.10 姜应符合 NY/T 2376 的规定。
- 3.1.11 香菇应符合 GB/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 3.1.12 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.13 桂皮、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

3.1.14 白萝卜应符合 NY/T 745 的规定。

3.1.15 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

3.1.16 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

3.1.17 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

3.2 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
	骨素		
性状	呈黏稠状、均匀一致		同体积的小烧杯中，目测观察性状、色泽、杂质有无差异，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色泽	茶褐色至棕褐色		
气、滋味	猪骨素	具有该产品独特滋味、气味。	
	牛骨素		
	鸡骨素		
	羊骨素		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

3.3 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	≤ 18.0	GB 5009.44
水分，%	≤ 60.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 15.0	GB 5009.5
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.13	GB 5009.5
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
脂肪，g/100g	≤ 6.5	GB 5009.6
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.2	GB 5009.227

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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		指标	检验方法
菌落总数, CFU / g	≤	30000	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN / g	≤	0. 3	GB 4789. 3MPN 计数法
沙门氏菌		不得检出	GB 4789. 4
志贺氏菌		不得检出	GB 4789. 5
金黄色葡萄球菌		不得检出	GB 4789. 10
霉菌, CFU / g	≤	25	GB 4789. 15
酵母, CFU / g	≤	25	GB 4789. 15

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它卫生要求

应符合 GB2760、GB2762、GB2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以骨素（猪、牛、鸡、羊）、食用动物油（猪、牛、鸡、羊）、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食醋、洋葱、姜、蒜、香辛料（辣椒、胡椒、八角、花椒、孜然、小茴香）、脱水小香葱、脱水香菜、脱水香菇、脱水木耳、芝麻、炒黄豆、二氧化硅、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、麻辣风味、迷迭香风味、五香风味、食用菌风味、海鲜风味）中的几种原料、经调和（杀菌）或不调和（杀菌）、喷雾干燥或不喷雾干燥、混合、分装而成的非即食肉味调味料。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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

因本品实际检测脂肪含量都小于 10%，无法提取，故酸价和过氧化值无法检测。

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司