



410976S-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 0002S-2019

骨素调味料

2019-04-26 发布

2019-04-26 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》的要求制定。

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、张艳丽、陈会霞。

本标准自实施日起代替Q/LQS 0002S-2016（备案号411530S-2016）。

H N

Q B

骨素调味料

1 范围

本标准规定了骨素调味料的术语和定义、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调味料。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

骨素调味料

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调味料。

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
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	猪骨素调味料	具有该产品独特滋味、气味。	
	牛骨素调味料		
	鸡骨素调味料		
	羊骨素调味料		
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

骨素调味料是以畜禽（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。

本产品属性为调味品。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司