



410818S-2026



漯河市青山高科技生物技术开发有限公司
企业标准

Q/LQS 0001S-2026

骨汤膏（半固态复合调味料）

2026-04-09 发布

2026-04-09 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、张艳丽、陈会霞。

H N

Q B

骨汤膏（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了骨汤膏（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)畜，禽产品(猪、牛、鸡、鸭、羊)、骨抽提物(猪、牛、鸡、羊)、骨髓油(猪、牛、鸡、羊)中的一种或多种为主要原料，添加适量的食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、酵母抽提物、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乙基麦芽酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠、植脂末、蛋黄粉、海藻糖、栀子黄、 β -胡萝卜素、葡萄糖、D-木糖、甘氨酸（增味剂）、咖喱粉、酿造酱油、酿造食醋、酱油粉、鱼露、虾酱、羧甲基纤维素钠、乳酸链球菌素、羟丙基二淀粉磷酸酯、琥珀酸二钠、酸水解植物蛋白调味液、水解植物蛋白复合调味粉、乙基麦芽酚、麦芽糊精、香辛料（生姜粉、八角粉、花椒粉、大蒜粉）、鲜洋葱、鲜葱、黄原胶、瓜尔胶、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精），经过调和搅拌（乳化）、均质或不均质、称量、包装而成的包含两种及以上调味料的非即食骨汤膏（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB2720 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 5'-呈味核苷酸钠二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.5 骨抽提物应符合本企业标准 Q/LQS 0002S 的规定。
- 2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.7 食品用香精符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.12 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.13 酸水解植物蛋白调味液 应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.14 水解植物蛋白复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.17 鲜葱、鲜洋葱应清洁卫生，无污染，无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.19 骨髓油应符合本企业标准 Q/LQS 0006S 的规定。
- 2.1.20 猪、牛、羊产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.21 鸡、鸭产品应符合 GB 2707 和 16869 的规定。
- 2.1.22 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.23 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.24 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.25 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.26 海藻糖应符合 QB/T 2848 的规定。
- 2.1.27 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.28 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.29 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.30 D-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.31 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.32 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.33 酿造酱油、酱油粉应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.34 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.35 鱼露应符合 GB/T 42463 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.36 虾酱应符合 SB/T 10525 和 SC/T 3602 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 和 T/ZZB 0481 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
色泽	具有该品应有的色泽	取适量样品，置于洁净白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
性状	膏状 均匀一致	
气、滋味	具有该品应有的气、滋味，无异味	
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 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 50.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 38.0	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥ 2.0	GB 5009.5
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
3-氯-1, 2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
栀子黄 ^b , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于添加酸水解植物蛋白调味液、水解植物蛋白复合调味粉的产品。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

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	采样方案 ^a 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	≤	10000			GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/g	≤	3.0			GB 4789.3MPN 计数法	
沙门氏菌, /25g		5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g		5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15	

注: a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

2.5 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。

2.6 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 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。。

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。
型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)畜，禽产品(猪、牛、鸡、鸭、羊)、骨抽提物(猪、牛、鸡、羊)、骨髓油(猪、牛、鸡、羊)中的一种或多种为主要原料，添加适量的食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、酵母抽提物、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乙基麦芽酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠、植脂末、蛋黄粉、海藻糖、栀子黄、 β -胡萝卜素、葡萄糖、D-木糖、甘氨酸(增味剂)、咖喱粉、酿造酱油、酿造食醋、酱油粉、鱼露、虾酱、羧甲基纤维素钠、乳酸链球菌素、羟丙基二淀粉磷酸酯、琥珀酸二钠、酸水解植物蛋白调味液、水解植物蛋白复合调味粉、乙基麦芽酚、麦芽糊精、香辛料(生姜粉、八角粉、花椒粉、大蒜粉)、鲜洋葱、鲜葱、黄原胶、瓜尔胶、食品用香精(猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精)，经过调和搅拌(乳化)、均质或不均质、称量、包装而成的包含两种及以上调味料的非即食骨汤膏(半固态复合调味料)。

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。

因产品在生产中有油脂乳化的工艺，所以在产品检测脂肪中，油脂不好提出来，因此无法检测酸价和过氧化值。

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。