410821S-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 0007S-2026

骨汤粉（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。

HNQB

骨汤粉（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了骨汤粉（固态复合调味料）的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以骨抽提物（猪、牛、鸡、羊）和骨髓油(猪、牛、鸡、羊）为主要原料，添加食用盐、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、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、鲜洋葱、鲜葱、大蒜粉）、二氧化硅、黄原胶、瓜尔胶、食品用香精中的几种，经调和、均质或不均质、喷雾干燥、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食骨汤粉（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 GB 2720 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 20884 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 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.18 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.19 鲜葱、鲜洋葱应符合清洁卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定

2.1.20 骨髓油应符合本企业标准 Q/LQS 0006S 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	粉状　无结块	
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　≤	9.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）,g/100g　≤	35.0	GB 5009.44
脂肪,g/100g　≤	42.0	GB 5009.6
蛋白质，g/100g　≥	4.0	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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用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检验。		

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　≤	30000				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。

HN QB

编制说明

本标准适用于以骨抽提物（猪、牛、鸡、羊）和骨髓油(猪、牛、鸡、羊）为主要原料，添加食用盐、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、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、鲜洋葱、鲜葱、大蒜粉）、二氧化硅、黄原胶、瓜尔胶、食品用香精中的几种，经调和、均质或不均质、喷雾干燥、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食骨汤粉（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》的有关规定标准制定本标准，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