



411465S-2017



河南永达美基食品股份有限公司企业标准

Q/HYM 0003S-2017

---

# 冷冻骨（肉）汤

2017-07-05 发布

2017-07-05 实施

---

河南永达美基食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写符合 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求。

本标准由河南永达美基股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南永达美基股份有限公司。

本标准主要起草人：曹书峰，王利萍，王杨，高云燕，张萍，王俊青。

H N

Q B

# 冷冻骨（肉）汤

## 1 范围

本标准规定了冷冻骨（肉）汤的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡、牛、猪、羊的鲜（冻）骨头、带肉骨头、生活饮用水、大葱、生姜、黄酒、八角、桂皮、豆蔻、小茴香为主要原料，经挑拣、清洗、预处理、蒸煮、过滤、油汤分离，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠进行调味，然后杀菌灌装、冷却、封口、速冻加工的冷冻骨（肉）汤。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 牛骨应符合 GB 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 猪骨应符合 GB 12694 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 羊骨应符合 NY/T 1564 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 桂皮、豆蔻、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 黄酒应符合 GB/T 17946 的规定。
- 2.1.12 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.13 生姜应符合 GB/T 30383 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	冻态时为固体状，解冻后为液态流体状	将试样取成品置于 80℃ 以上热水中，迅速解冻，倒入烧杯中，再用白开水冲稀，用玻璃棒搅拌均匀，在自然光下观察色泽、状态、杂质；再闻其香气，
色泽	乳白色至浅黄色	
气味	具有利用该类原料骨（肉）加工而成的骨汤特有的	

	骨汤气味、骨脂气味，无异味	再入口品尝其滋味和气味；香气按 GB/T 14454.2 规定的方法进行。
滋味	具有利用该类原料骨（肉）加工而成的骨汤特有的骨汤香味、骨脂香味，味道浓厚，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
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 12.0	GB 5009.44
蛋白质， g/100g	≥ 2.0	GB 5009.5
脂肪， g/100g	≤ 15.0	GB 5009.6
酸价（以KOH计）， mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.2	GB 5009.227
总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 食品生产通用卫生规范的规定。

### 2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

冷冻骨（肉）汤是以鸡、牛、猪、羊的鲜（冻）骨头、带肉骨头、生活饮用水、大葱、生姜、黄酒、八角、桂皮、豆蔻、小茴香为主要原料，经挑拣、清洗、预处理、蒸煮、过滤、油汤分离，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠进行调味，然后杀菌灌装、冷却、封口、速冻加工的冷冻骨（肉）汤。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，参考 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准，编写制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了冷冻骨（肉）汤的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本品属性为半固态调味品。

河南永达美基股份有限公司

2017年06月06日