



413155S-2021



河南新百维食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2021

液态复合调味料（骨汤）

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

河南新百维食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南新百维食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南新百维食品科技有限公司。

本标准主要起草人：李宗海、康芳芳、张建。

H N
Q B

液态复合调味料（骨汤）

1 范围

本标准规定了液态复合调味料骨汤的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种）脂、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种）骨、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种）骨素、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种）骨胶原蛋白粉、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种）肉、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种）副产品（大肠、皮）、可食用鱼、可食用虾、食用菌（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、松茸中的一种或多种）、蔬菜（葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄中的一种或多种）、芝麻、番茄酱、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或多种）、香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然中的一种或多种）、白芷、橘皮（陈皮）中的一种或多种为主要原料，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、d-木糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、生活饮用水、酿造酱油、食醋、蚝油、米酒、料酒、酸水解植物蛋白调味液、乙基麦芽酚、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素E、茶多酚、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、水产调味品（鱼露、虾酱、虾油、海鲜味调味粉中的一种或多种）、姜黄、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、辣椒油树脂、食品用香精（香辣香精、麻辣香精、葱味香精、蒜味香精、番茄味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精、咖喱味香精、芝麻味香精、鲜味香精、菌菇味香精、水果味香精中的一种或多种）、乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂中的一种或多种）中的一种或多种，经调配、提炼（用水）或不提炼、乳化或不乳化、灌装而制成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料（骨汤）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）骨素、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）骨胶原蛋白粉应符合 NY/T 2778 的规定。

2.1.3 畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）骨、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）肉、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）副产品（大肠、皮）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4 鱼、虾应清洁、无病害、无污染，符合 GB 2733 的规定。

2.1.5 食用菌（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、松茸应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 蔬菜（葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄）应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规

定。

2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.19 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.20 鸡粉调味料应复合 SB/T 10415 的规定。

2.1.21 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.22 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.24 d-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。

2.1.25 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.27 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.28 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.29 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.30 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.31 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.32 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.33 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.35 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.36 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。

- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.40 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.41 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.42 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.43 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.45 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.46 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.47 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.48 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.49 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.50 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.51 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.52 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.53 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.54 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.55 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.56 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.57 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.58 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.59 甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.60 水产调味品（鱼露、虾酱、虾油、海鲜味调味粉）应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.61 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.63 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.64 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.65 食品用香精（香辣香精、麻辣香精、葱味香精、蒜味香精、番茄味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精、咖喱味香精、芝麻味香精、鲜味香精、菌菇味香精、水果味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.66 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.67 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.68 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.69 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.70 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.71 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 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	酱状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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，%	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以N计），g/L	≥ 0.02	GB 5009.235
^b 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^c 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 甘氨酸，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.124
^a 茶多酚（以儿茶素计），g/kg	≤ 0.1	SN/T 3848

^a 姜黄素, g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
^a 栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^d 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
^a 日落黄, g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^a 柠檬黄, g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83

注1: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注2: a仅适用于添加该种添加剂的产品;

注3: b不适用于含发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉、腐乳)和酸性配料(食醋、番茄酱、泡椒、泡姜等)的产品。

注4: c指标仅适用于添加水产动物及其制品的产品。

注5: d仅限于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。

注6: 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 微生物限量

即食类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	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	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	100	1000	GB 4789.10

注1: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行;

注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

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 食品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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合

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 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种）脂、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种）骨、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种）骨素、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种）骨胶原蛋白粉、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种）肉、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种）副产品（大肠、皮）、可食用鱼、可食用虾、食用菌（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、松茸中的一种或多种）、蔬菜（葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄中的一种或多种）、芝麻、番茄酱、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或多种）、香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然中的一种或多种）、白芷、橘皮（陈皮）中的一种或多种为主要原料，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、d-木糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、生活饮用水、酿造酱油、食醋、蚝油、米酒、料酒、酸水解植物蛋白调味液、乙基麦芽酚、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素E、茶多酚、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、水产调味品（鱼露、虾酱、虾油、海鲜味调味粉中的一种或多种）、姜黄、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、辣椒油树脂、食品用香精（香辣香精、麻辣香精、葱味香精、蒜味香精、番茄味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精、咖喱味香精、芝麻味香精、鲜味香精、菌菇味香精、水果味香精中的一种或多种）、乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂中的一种或多种）中的一种或多种，经调配、提炼（用水）或不提炼、乳化或不乳化、灌装而制成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料（骨汤）。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，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南新百维食品科技有限公司