



410701S-2021



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-2021

骨汤膏（半固态复合调味料）

2021-04-12 发布

2021-04-12 实施

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

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。

本标准适用于以骨抽提物（猪、牛、鸡、羊中的一种或几种）和骨髓油（猪、牛、鸡、羊中的一种或几种）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、酸水解植物蛋白液、水解植物蛋白粉、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、羊肉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经过调和、高压均质、称量、而成的包含两种及以上调味料的非即食膏状产品，本品属性调味料。

根据原料不同分为：猪骨汤膏、牛骨汤膏、鸡骨汤膏、羊骨汤膏。

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 Q/LQS 0002S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 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 Q/LQS 0006S 的规定, 见附录 B。

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	将试样和标准样品分别置于带刻度的同体积的小烧杯中，目测色泽、性状、杂质，观察有无差异，嗅其气味，然后以温开水漱口，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 (以 N 计), g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	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

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液、水解植物蛋白粉的产品。

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	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 10000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.9	GB 4789.3 MPN 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
-----------	---	----	------------

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。

附录 A:



411786S-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

骨抽提物

2019-07-14 发布

2019-07-14 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-2019，备案号410976S-2019。

H N



骨抽提物

1 范围

本标准规定了骨抽提物的分类、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）、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抽提物。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪、牛、羊骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鸡骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 木瓜蛋白酶应符合 QB/T 23527 的规定。
- 2.1.8 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.9 白萝卜应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.10 姜应符合 NY/T 2376 的规定。
- 2.1.11 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 桂皮、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.13 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 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	呈黏稠状、均匀一致		将样品置于小烧杯中，目测观察性状、色泽、杂质，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	猪骨抽提物	具有该产品独特滋味、气味	
	牛骨抽提物		
	鸡骨抽提物		
	羊骨抽提物		
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	≤ 18.0	GB 5009.44
水分，g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 15.0	GB 5009.5
过氧化值，g/100g	≤ 0.2	GB 5009.227
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.13	GB 5009.235
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

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	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

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 GB2760、GB2762、GB2763 的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

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）、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抽提物。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。

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

附录 B:



411946S-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 0006S-2019

骨髓油

2019-07-30 发布

2019-07-30 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/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求制订。

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、陈会霞、张艳丽。

H N

Q B

骨髓油

1 范围

本标准规定了骨髓油的术语和定义、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）骨为原料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、迷迭香提取物、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素 E、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG），经调和（杀菌）、分装而成的骨髓油。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

骨髓油

以畜禽（猪、牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、调和（杀菌）、分装而成的骨髓油。

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 的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 3.1.5 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 3.1.6 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 3.1.7 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。
- 3.1.8 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 3.1.9 没食子酸丙酯（PG）应符合 GB 1886.14 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
状态	无正常视力可见的外来异物	取适量试样于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，将试样置于
色泽	具有特有的色泽、呈白色或略带黄色、无霉斑	

气味、滋味	具有特有的气味、滋味，无酸败及其他异味	50mL 烧杯中，水溶加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
-------	---------------------	---------------------------------------

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
水分, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
*苯并【a】芘, μg/kg	≤ 8	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚 (BHA), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
特丁基对苯二酚 (TBHQ), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 (BHT), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
没食子酸丙酯 (PG), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.32

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
同一功能的食品添加剂（抗氧化剂）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。

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以畜禽（猪、牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、迷迭香提取物、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素 E、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG），经调和（杀菌）、分装而成的骨髓油。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。

本标准中的苯并【a】芘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

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以骨抽提物（猪、牛、鸡、羊中的一种或几种）和骨髓油（猪、牛、鸡、羊中的一种或几种）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、酸水解植物蛋白液、水解植物蛋白粉、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、羊肉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经过调和、高压均质、称量、而成的包含两种及以上调味料的非即食膏状产品，本品属性调味料。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。

因生产工艺使油脂乳化产品中，油脂无法提取、所以不测定酸价和过氧化值。

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