



413090 S-2022



焦作特味龙生物科技有限公司企业标准

Q/JTWL 0002S-2022

畜禽骨白汤（料）

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

焦作特味龙生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作特味龙生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：焦作特味龙生物科技有限公司。

本标准主要起草人：夏阳光、韩晓燕、徐微。

H N

Q B

畜禽骨白汤（料）

1 范围

本标准规定了畜禽骨白汤（料）的分类和要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以猪骨素、牛骨素、羊骨素、鸡骨素、鸭骨素、鹅骨素、驴骨素为原料，加入食用盐和（或）食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油、驴油一种或几种），均质，高温灭菌，包装而成的非即食半固态畜禽骨白汤调味料。

产品按原料可分为：猪骨白汤（料）、牛骨白汤（料）、羊骨白汤（料）、驴骨白汤（料）、鸡骨白汤（料）、鸭骨白汤（料）、鹅骨白汤（料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猪骨素、牛骨素、羊骨素、鸡骨素、鸭骨素、鹅骨素、驴骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

2.1.2 猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油、驴油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	呈粘稠状流动液体		将试样置于白瓷盘上，在自然光下观察色泽、性状、杂质；滋味和气味项目取试样置于烧杯中，先闻气味，用温开水稀释后，再品尝样品的滋味。
色泽	猪骨白汤（料）	乳白色或浅黄色或黄褐色	
	牛骨白汤（料）	乳白色或浅黄色或黄褐色	
	羊骨白汤（料）	乳白色或浅黄色或黄褐色	
	驴骨白汤（料）	乳白色或浅黄色或黄褐色	
	鸡骨白汤（料）	乳白色或浅黄色或黄褐色	
	鸭骨白汤（料）	乳白色或浅黄色或黄褐色	
	鹅骨白汤（料）	乳白色或浅黄色或黄褐色	
气味、滋	猪骨白汤（料）	具有猪肉香气，无异味	

味	牛骨白汤（料）	具有牛肉香气，无异味	
	羊骨白汤（料）	具有羊肉香气，无异味	
	驴骨白汤（料）	具有驴肉香气，无异味	
	鸡骨白汤（料）	具有鸡肉香气，无异味	
	鸭骨白汤（料）	具有鸭肉香气，无异味	
	鹅骨白汤（料）	具有鹅肉香气，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

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	≤ 70	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 18	GB 5009. 44
蛋白质，g/100g	≥ 10	GB 5009. 5
脂肪，g/100g	≤ 45	GB 5009. 6
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 2. 5	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0. 20	GB 5009. 227
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0. 80	GB 5009. 12
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	限 量	检验方法
沙门氏菌，/25g	不得检出	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，/25g	不得检出	GB 4789. 10

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

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 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、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以猪骨素、牛骨素、羊骨素、鸡骨素、鸭骨素、鹅骨素、驴骨素为原料，加入食用盐和（或）食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油、驴油一种或几种），均质，高温灭菌，包装而成的非即食半固态畜禽骨白汤调味料。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，参照 NY/T 2778《骨素》的要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作特味龙生物科技有限公司