



410529S-2022



河南恒都生物科技开发有限公司企业标准

Q/HHD 0001S-2022

---

# 骨汤

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

---

河南恒都生物科技开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南恒都生物科技开发有限公司提出。

本标准由河南恒都生物科技开发有限公司、河南农业大学共同起草。

本标准起草人：冯纪宇、李苗云、朱瑶迪、赵莉君、刘英伟。

H N

Q B

# 骨汤

## 1 范围

本标准规定了骨汤的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以骨素为原料，添加或不添加食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种）乳化或不乳化、均质或不均质，加入生活饮用水，添加食用盐、香辛料及其粉（黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉桂、丁香、花椒、八角、山奈、高良姜、干姜、辣椒、月桂叶、桂皮、百里香、孜然、小茴香、花椒、藤椒、麻椒、丁香、甜罗勒、欧芹、牛至、迷迭香、荜拨、草果、甘草、肉豆蔻、茛苳、多香果中的一种或几种）、白芷、酵母抽提物、味精、白砂糖、低聚果糖、乳糖、麦芽糖、葡萄糖、d-木糖、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、琥珀酸二钠、酸水解植物（大豆）蛋白粉、酸水解植物（大豆）蛋白液、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、乙基麦芽酚、食品用香精（牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配混合、过滤或不过滤、灌装加工而成的含两种以上调味料的非即食骨汤，本产品属性为液态复合调味料。

根据原辅料及生产工艺不同产品可分：牛骨汤（清汤、高汤）、羊骨汤（清汤、高汤）、鸡骨汤（清汤、高汤）、鸭骨汤（清汤、高汤）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 香辛料及其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 白芷应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.5 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.6 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.7 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 d-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。

- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.22 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.23 酸水解植物（大豆）蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 酸水解植物（大豆）蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.27 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.28 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 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	常温下呈液态或粘稠状液态	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有本品应有的气味、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100mL	≤ 18.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235

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
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg [仅限添加酸水解植物（大豆）蛋白粉、酸水解植物（大豆）蛋白液的产品]	≤	0.4	GB 5009.191
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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 GB 31650 的规定。

#### 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以骨素为原料，添加或不添加食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种）乳化或不乳化、均质或不均质，加入生活饮用水，添加食用盐、香辛料及其粉（黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉桂、丁香、花椒、八角、山奈、高良姜、干姜、辣椒、月桂叶、桂皮、百里香、孜然、小茴香、花椒、藤椒、麻椒、丁香、甜罗勒、欧芹、牛至、迷迭香、荜拔、草果、甘草、肉豆蔻、茛苳、多香果中的一种或几种）、白芷、酵母抽提物、味精、白砂糖、低聚果糖、乳糖、麦芽糖、葡萄糖、d-木糖、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、琥珀酸二钠、酸水解植物（大豆）蛋白粉、酸水解植物（大豆）蛋白液、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、乙基麦芽酚、食品用香精（牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配混合、过滤或不过滤、灌装加工而成的含两种以上调味料的非即食骨汤，本产品属性为液态复合调味料。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，制定本企业标准，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。

河南恒都生物科技开发有限公司

QB