



413399S-2023

河南新百维食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0010S-2023

半固态复合调味料

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

河南新百维食品科技有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

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。

H N
Q B

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨一种或多种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻香油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、骨素、鱼骨、畜禽（鸡、鸭、猪、牛、羊）骨清汤、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）、食用鱼、鱼油、食用盐、白砂糖、味精、坚果及籽类（芝麻、花生中的一种或几种）、大豆、豌豆、小麦、玉米、大豆组织蛋白、大豆粉、玉米粉、小麦粉、梅干菜、贡菜、香蕉、草莓、木瓜、菠萝、葡萄、柠檬、柚子、苹果、梨、橙子、橘子、百香果、芒果、榴莲、板栗、葵花籽、葵花籽仁、海带、水果干制品（枸杞、干制红枣中的一种或几种）、燕麦、牛奶、芹菜、菠菜、萝卜、南瓜、番茄、辣椒（整的或粉状）、豆豉、速冻螺肉、香辛料或粉（花椒、葱、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、藤椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、香茅兰、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种）、陈皮、白芷、怀山药、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、牛肝菌、松茸中的一种或几种）、蟹黄粉、固液法白酒、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、酸白菜、酸豆角、酸/泡萝卜、酸笋、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、榨菜、韭花酱、芽菜中的一种或几种）、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、调味料酒、浓香型白酒、黄酒、食用酒精、酿造酱油、酿造食醋、酱类（甜面酱、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱中的一种或几种）、蚝油、酸水解植物蛋白调味液、桂圆、山药、山楂、蜂蜜、腐乳、腐竹、米酒、虾皮、小米、冰糖、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、黄灯笼酱、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、菠萝汁、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或多种）、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、南瓜粉（固体饮料）、鸡蛋、鸭蛋、蛋黄粉、乳制品（乳粉、奶油、炼乳中的一种或几种）、速溶豆粉、豆奶粉、番茄酱、番茄调味酱、干贝、虾酱、虾油、虾皮、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、调味料（腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、鲜味宝调味料、海鲜调味料、海鲜风味料、干锅调味料、十三香调味料、五香粉调味料、酱油粉调味料、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱中的一种或几种）、大蒜油、藤椒油、瑶柱、淡菜、鱼露、百合、罗汉果、甘油、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、食用香精、复合食用调味油、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、碳酸氢钠、三氯蔗糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、脱

氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、维生素E、柠檬酸钠、阿斯巴甜、木糖醇、麦芽糖醇、红曲米、焦糖色、辣椒红、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素中的一种或多种，经称量配置、提炼或不提炼、分离或不分离、浓缩或不浓缩、酶解或不经酶解、均质或不经均质、调配或不调配、杀菌、包装等主要工艺加工而成的包含两种及两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据食用方法不同，产品分为：即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

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 鲜（冻）畜、禽肉、鲜（冻）畜、禽骨应卫生、无变质、无异味，并应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、菠菜、萝卜、番茄、南瓜、梅干菜、贡菜、香蕉、草莓、木瓜、菠萝、葡萄、柠檬、柚子、苹果、梨、橙子、橘子、百香果、芒果、榴莲应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.15 豆豉应符合 T/GZSX 014 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 豆瓣酱、红油豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.22 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

- 2.1.23 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.24 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.25 黄灯笼辣椒酱应符合 DB46/T92 的规定。
- 2.1.26 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.27 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.28 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.29 辣椒、草果、小茴香、砂仁、山奈、当归、月桂、豆蔻、甘草、高良姜、香茅兰、藤椒、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、姜黄、荜拔、芥末粉等应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 固液法白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 2.1.31 酱腌菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.32 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.34 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.35 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.36 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.37 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.38 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.39 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.40 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.42 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.43 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.46 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.47 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.48 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.49 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.50 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.51 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.52 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.53 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

- 2.1.54 速冻螺肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.55 食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、牛肝菌、松茸）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.56 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.57 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.58 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.59 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.60 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.61 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.62 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.63 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.64 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.65 菠萝汁应符合 NY/T 873 的规定。
- 2.1.66 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.67 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.68 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.69 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.70 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.71 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.72 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.73 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.74 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 或 GB 1886.317 或 GB 28310 的规定。
- 2.1.75 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.76 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.77 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.78 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.79 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.80 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.81 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.82 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.83 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.84 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.85 南瓜粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.86 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.87 鸡蛋、鸭蛋、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.88 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.89 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.90 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.91 腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、鲜味宝调味料、海鲜调味料、海鲜风味料、干锅调味料、十三香调味料、五香粉调味料、酱油粉调味料、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.92 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.93 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.94 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.95 燕麦、小麦、玉米、大豆粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.96 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.97 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.98 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.99 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.100 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.101 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.102 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.103 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.104 腐竹应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.105 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.106 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.107 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.108 百合、白芷、青果、紫苏、橘皮、藿香、山楂、桂圆、山药、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的的规定。
- 2.1.109 淡菜应符合 SC/T 3209 的规定。
- 2.1.110 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.111 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.112 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.113 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.114 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.115 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.116 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.117 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.118 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.119 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.120 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.121 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.122 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.123 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.124 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.125 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.126 蟹黄粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.127 食用酒精符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.128 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.129 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.130 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.131 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.132 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.133 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.134 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.135 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.136 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.137 辣椒酱、黄灯笼酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.138 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.139 鱼露应符合 SB /T 10324 的规定。
- 2.1.140 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.141 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.142 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.143 瑶柱、干贝应符合 SC/T 3207 的规定。

- 2.1.144 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.145 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.146 板栗、葵花籽、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.147 藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.148 复合食用调味油应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.149 畜禽（鸡、鸭、猪、牛、羊）骨清汤应符合Q/LJL 0011S（见附录A）或 GB 31644的规定。
- 2.1.150 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.151鱼油应符合SC/T 3502的规定。
- 2.1.152 食用鱼、鱼骨应清洁、无病害、无污染， 符合 GB 2733 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	浓稠状半固态酱体、软膏状均匀酱体或固液混合酱体，允许固液分层及少量聚集物或沉淀物	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒 搅拌铺平后，自然光下用肉眼观察性状、 色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品固有色泽	
气味	具有本品固有的气味，无异味	
滋味	具有本品固有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化要求应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 90	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计） /（g/100g）	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价 ^a （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
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22
3-氯-1，2-丙二醇 ^b /（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.191
无机砷（以As计） /（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计） /（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计） /（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28

脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计） /（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.121
姜黄素 ^c /（g/kg）	≤	0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 /（g/kg）	≤	2.0	GB 5009.83
三氯蔗糖 ^c /（g/kg）	≤	0.25	GB 22255
阿斯巴甜 ^c /（g/kg）	≤	2.0	GB 5009.263
磷酸盐 ^c （以磷酸根计） /（g/kg）	≤	20	GB 5009.256
栀子黄 ^c /（g/kg）	≤	1.5	GB 5009.149
甲基汞 ^d （以 Hg 计） /（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.17
展青霉素 ^e /（μg/kg）	≤	20	GB 5009.185
注： * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 添加发酵型配料和酸性配料的产品，酸价指标不检测。 b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。 c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 d 仅适用于添加水产动物及其制品的产品检验。 e 仅适用于添加山楂、苹果的产品检验。 同一功能的食品添加剂（防腐剂、抗氧化剂、相同色泽着色剂）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

即食类产品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	GB4789.2
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： a 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 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 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（仅限于含油型产品、添加发酵原料和酸性配料此项不适用）、过氧化值（仅限于含油型产品）、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食类产品）、大肠菌群（即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录A

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称	临沂新程金锣肉制品集团有限公司				
注册地址	临沂市兰山区金锣科技园				
备案企业标准编号	Q/LJL 0011S-2022	“特殊食品”批准 或备案文号		(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)	
产品标准名称	高汤(畜禽骨、肉汤)				
适用的食品类别	复合调味料	食品原料(成分) 及工艺	以检验合格的单一或多种骨素为主要原料,添加或不添加食用盐、味精、香辛料等辅料和食品添加剂食品用香精等,经调配、杀菌、均质(或不均质)、冷却、包装等主要工艺加工制成的液体调味料类高汤(畜禽骨、肉汤)。		
食品安全 相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准的食品安全项目	项目		食品安全国家(地方)标准	
				标准名称	项目指标值
		1	铅	食品安全国家标准 食品中污染物限量	≤1.0mg/kg
		2			
	3				
说明	严于国家(地方)标准的项目,企业可报备1项或多项(可附页)				
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定(在对应项后打“√”)。 ◆符合(√) ◆不符合()				
企业自我承诺	一、备案表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》及相关法律规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份(包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的,声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定,并同意受理机关依法公示企业标准备案信息。				
企业备案事项联系方式	联系人	杜东旭		 企业(盖章) 企业负责人签字 2022年1月21日	
	联系电话	15263947015			
	电子邮箱	Jinluojituan@163.com			
	公示情况说明	预备案公示起止日期、备案内容无异议			

注:1. 此表由企业登录上传,备案受理部门7个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案信息公开栏,由企业自主下载打印。

2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的,该备案自行废止。企业更新标准备案后,原备案废止。

山东省卫生健康委制

Q/LJL

临沂新程金锣肉制品集团有限公司企业标准

Q/LJL 0011S-2022

代替 Q/LJL 0011S-2020

高汤（畜禽骨、肉汤）

2023-06-29 发布

2023-06-30 实施

临沂新程金锣肉制品集团有限公司 发布

Q/LJL 0011S-2022

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 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》的要求进行编写。

本标准代替 Q/LJL 0011S-2020《高汤（畜禽骨、肉汤）》。

本标准与 Q/LJL 0011S-2020《高汤（畜禽骨、肉汤）》相比，主要变化如下：

——修订了食用盐技术要求；

——修订了理化指标技术要求；

——调整了对《定量包装商品计量监督管理办法》的引用。

本标准由临沂新程金锣肉制品集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜东旭、孟凡场、姚现琦、何绪晓、绳庆业。

本标准适用于下列生产单位：

名称：临沂新程金锣肉制品集团有限公司；

地址：山东省临沂市兰山区金锣科技园；

名称：大庆金锣肉制品有限公司；

地址：黑龙江省大庆市萨尔图区西宾路 47 号；

名称：通辽金锣食品有限责任公司；

地址：通辽市科尔沁区新工三路 28 号-1；

名称：长春金锣肉制品有限公司；

地址：吉林省九台市营城镇；

名称：眉山市金锣食品有限公司；

地址：眉山市鲜滩火车站；

名称：湘潭金锣肉食制品有限公司；

地址：湖南省湘潭市雨湖区羊牯塘；

名称：德州金锣肉制品有限公司；

地址：山东省临邑县邢侗街道办事处。

高汤（畜禽骨、肉汤）

1 范围

本标准规定了高汤（畜禽骨、肉汤）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以检验合格的单一或多种骨素为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、香辛料等辅料和食品添加剂食品用香精等，经调配、杀菌、均质（或不均质）、冷却、包装等主要工艺加工制成的液体调味料类高汤（畜禽骨、肉汤）。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14187 包装容器 纸桶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 17590 铝易开盖三片罐
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

H N

Q B

Q/LJL 0011S-2022

- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- NY/T 2778 骨素
- QB/T 2357 聚酯（PET）无汽饮料瓶
- QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- Q/LJL 0012S 骨素（粉）
- 国家市场监督管理总局[2023]第 70 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第 102 号、123 号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 骨素

应符合 NY/T 2778 或 Q/LJL 0012S 的规定。

3.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 味精

应符合 GB 2720 的规定。

3.1.5 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.6 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

3.1.7 其他原辅料

应符合相关国家标准的规定。

3.2 生产工艺

原料→调配混合→杀菌→均质（或不均质）→冷却→灌装（或包装）→成品→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅
状态	具有本品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100g） ≤	85
食盐（以NaCl计）/（g/100g） ≤	40
蛋白质/（g/100g） ≥	1.0

脂肪/ (g/100g)	≤	50
铅(以Pb计)/ (mg/kg)	<	1.0
总砷 ^a (以As计) / (mg/kg)	≤	0.5
无机砷 ^b (以As计) / (mg/kg)	≤	0.1
锡 ^c (以Sn计) / (mg/kg)	≤	250
3-氯-1,2-丙二醇 ^d /(mg/kg)	≤	0.4
^a 复合调味料除外; ^b 仅限于由两种或两种以上的调味料制成的复合调味料; ^c 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品; ^d 仅限于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。		

3.5 微生物指标

3.5.1 一般微生物指标 (菌落总数、大肠菌群)

应符合表3的规定。

表3 一般微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 30000
大肠菌群/ (MPN/g)	< 3.0

3.5.2 致病菌指标

即食类高汤产品应符合表4的规定。

表4 致病菌指标

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25 g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
副溶血性弧菌 ^a	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7
^a 仅适用于水产调味品					

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局[2023]第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家卫生健康委关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

按GB 31644规定的方法检验。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 食盐

Q/LJL 0011S-2022

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

6.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.4 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

6.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.6 总砷、无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.7 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

6.2.8 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定的方法测定。

6.3 微生物检验**6.3.1 菌落总数**

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3 致病菌

按表4规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则**7.1 组批**

同一批原料，同一生产周期生产的产品为一个批次。

7.2 取样

随机抽样，最低不少于8个包装单位（不含净含量抽样），样品量不少于400g，等量分成检验试样和备检样。净含量的抽样按照每批随机抽取13个最小包装。

7.3 检验**7.3.1 出厂检验****7.3.1.1 检验项目**

包括感官、净含量、水分、食盐、蛋白质、脂肪、菌落总数、大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经企业质量检验部门检验合格并签发质量合格证明方可出厂。

7.3.2 型式检验**7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：**

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；

— 国家监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，清真产品按国家有关规定标志。

8.1.2 标签应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用复合食品包装袋、食品包装用聚乙烯或聚丙烯成型品、PET 材料或玻璃瓶材料，应符合 GB 9683、GB 4806.7、QB/T 2357 或 QB/T 4594 的规定。

8.2.2 外包装采用瓦楞纸箱、马口铁桶、塑料桶或纸桶，应符合 GB/T 6543、GB/T 17590、GB 4806.7、GB 14187 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 根据产品特性，产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库或-18℃冷冻库或其他温度条件的库房中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期具体以产品标签明示内容为准。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨一种或多种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻香油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、骨素、鱼骨、畜禽（鸡、鸭、猪、牛、羊）骨清汤、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）、食用鱼、鱼油、食用盐、白砂糖、味精、坚果及籽类（芝麻、花生中的一种或几种）、大豆、豌豆、小麦、玉米、大豆组织蛋白、大豆粉、玉米粉、小麦粉、梅干菜、贡菜、香蕉、草莓、木瓜、菠萝、葡萄、柠檬、柚子、苹果、梨、橙子、橘子、百香果、芒果、榴莲、板栗、葵花籽、葵花籽仁、海带、水果干制品（枸杞、干制红枣中的一种或几种）、燕麦、牛奶、芹菜、菠菜、萝卜、南瓜、番茄、辣椒（整的或粉状）、豆豉、速冻螺肉、香辛料或粉（花椒、葱、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、藤椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、香茅兰、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种）、陈皮、白芷、怀山药、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、牛肝菌、松茸中的一种或几种）、蟹黄粉、固液法白酒、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、酸白菜、酸豆角、酸/泡萝卜、酸笋、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、榨菜、韭花酱、芽菜中的一种或几种）、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、调味料酒、浓香型白酒、黄酒、食用酒精、酿造酱油、酿造食醋、酱类（甜面酱、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱中的一种或几种）、蚝油、酸水解植物蛋白调味液、桂圆、山药、山楂、蜂蜜、腐乳、腐竹、米酒、虾皮、小米、冰糖、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、黄灯笼酱、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、菠萝汁、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或多种）、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、南瓜粉（固体饮料）、鸡蛋、鸭蛋、蛋黄粉、乳制品（乳粉、奶油、炼乳中的一种或几种）、速溶豆粉、豆奶粉、番茄酱、番茄调味酱、干贝、虾酱、虾油、虾皮、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、调味料（腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、鲜味宝调味料、海鲜调味料、海鲜风味料、干锅调味料、十三香调味料、五香粉调味料、酱油粉调味料、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱中的一种或几种）、大蒜油、藤椒油、瑶柱、淡菜、鱼露、百合、罗汉果、甘油、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、食用香精、复合食用调味油、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、乳酸、山梨酸钾、碳酸氢钠、三氯蔗糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、

维生素E、柠檬酸钠、阿斯巴甜、木糖醇、麦芽糖醇、红曲米、焦糖色、辣椒红、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素中的一种或多种，经称量配置、提炼或不提炼、分离或不分离、浓缩或不浓缩、酶解或不经酶解、均质或不经均质、调配或不调配、杀菌、包装等主要工艺加工而成的包含两种及两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。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，参照 GB 31644《食品安全国家标准复合调味料》及相关标准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。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南新百维食品科技有限公司

Q B