



413174S-2023



漯河誉留香生物科技有限公司企业标准

Q/LYS 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

漯河誉留香生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河誉留香生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：董蒙。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以骨素（猪骨素、鸡骨素、牛骨素、羊骨素中的一种或多种）、酶解骨素（酶解猪骨素、酶解鸡骨素、酶解牛骨素、酶解羊骨素中的一种或多种）、骨抽提物（猪骨、鸡骨、牛骨、羊骨中的一种或多种）中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、酱油、蚝油、食醋、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、麦芽糊精、食用玉米淀粉、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、大豆蛋白制品、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、山梨酸钾、乳酸钠、葡萄糖、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、甜面酱、清香型白酒、食品用香精（猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精中的一种或多种）、焦糖色、红曲红、辣椒红、姜黄、植物油（大豆油、葵花籽油、花生油中的一种或多种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油中的一种或多种）、香辛料（胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、八角粉、肉桂粉、肉豆蔻粉、丁香粉、小茴香粉、砂仁粉中的一种或多种）中的几种，然后进行调和、杀菌、灌装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据所用原料不同，分为：猪肉膏、牛肉膏、鸡肉膏、羊肉膏、鸭肉膏、复合肉膏。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 骨抽提物应符合 Q/LYS 0002S(附录 A)的规定。
- 2.1.2 骨素、酶解骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.9 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.13 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.19 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.21 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.245'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.26 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.29 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.36 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.39 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.43 香辛料应符合 GB/T 15691 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	半固态	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气、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	≤ 60.0	GB 5009.3
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇 ^e , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
磷酸盐 ^d (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
无机砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>^a可先测定总砷，当总砷含量水平不超过无机砷限量值时；不必测定无机砷，否则，需再测定无机砷。</p> <p>^b仅适用于含油型（配料中有植物油或动物油脂及其制品）的产品，且未使用发酵型配料（如发酵酱类、豆豉等）和酸性配料（食醋、番茄酱等）的产品。</p> <p>^c仅适用于含油型（配料中有植物油或动物油脂及其制品）的产品。</p> <p>^d仅适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>^e仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品。</p>		

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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。

H N

Q B

附录 A



4 12068S-2022



漯河市青山高科技生物技术开发有限公司企业标准

Q/LQS0002S-2022

骨抽提物

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 发布

Q/LYS0002S-2022

前 言

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。

本标准自实施日起代替Q/LYS0002S-2019（备案号411786S-2019）。

H N

Q B

骨抽提物

1 范围

本标准规定了骨抽提物的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以畜禽（猪、牛、鸡、羊中的一种或多种）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、肉豆蔻）、陈皮，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 GB/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 GB/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》2020 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



Q/LYS0002S-2022

色泽	茶褐色至棕褐色	状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味。
气、滋味	具有该产品独特滋味、气味	
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/100g	≤ 18.0	GB 5009.44
水分，g/100g	≤ 65.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≤ 15.0	GB 5009.5
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 4789.3NPN 计数法
沙门氏菌，/25g	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌，/25g	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌，/25g	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。

QLQS0002S-2022

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

Q/LQS0002S-2022

编制说明

本标准适用于以畜禽（猪、牛、鸡、羊中的一种或多种）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、肉豆蔻）、陈皮，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

编制说明

半固态复合调味料是以骨素（猪骨素、鸡骨素、牛骨素、羊骨素中的一种或多种）、酶解骨素（酶解猪骨素、酶解鸡骨素、酶解牛骨素、酶解羊骨素中的一种或多种）、骨抽提物（猪骨、鸡骨、牛骨、羊骨中的一种或多种）中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、酱油、蚝油、食醋、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、麦芽糊精、食用玉米淀粉、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、大豆蛋白制品、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、山梨酸钾、乳酸钠、葡萄糖、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、甜面酱、清香型白酒、食品用香精（猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精中的一种或多种）、焦糖色、红曲红、辣椒红、姜黄、植物油（大豆油、葵花籽油、花生油中的一种或多种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油中的一种或多种）、香辛料（胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、八角粉、肉桂粉、肉豆蔻粉、丁香粉、小茴香粉、砂仁粉中的一种或多种）中的几种，然后进行调和、杀菌、灌装而成的包含两种或两种以上调味料的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》的要求，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

漯河誉留香生物科技有限公司

QB