



413593S-2023



河南省臧营桥食品有限公司企业标准

Q/HZS 0005S-2023

畜、禽肉汤油调味料

2023-11-15 发布

2023-11-15 实施

河南省臧营桥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臧营桥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省臧营桥食品有限公司。

本标准主要起草人：王明新、巫宗杰、王瑞红、巫娟霞、梁大燕、张凤婷。

H N

Q B

畜、禽肉汤油调味料

1 范围

本标准规定了畜、禽肉汤油调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉）及其副产品（猪肝、猪心、猪肚、猪肺、猪肠、猪舌、鸡胗、鸡肝、鸡肚）、烧鸡、卤猪肉、卤牛肉中的一种为主要原料，加入生活饮用水、大豆油、食用盐、香辛料（花椒、八角、肉桂、丁香、肉豆蔻、高良姜、砂仁、草果）、白芷、当归中的多种，经卤煮（捞出畜、禽肉），再添加或不添加食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠钙、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）中的一种或多种，冷却、灌装、杀菌或不杀菌而成的含两种或两种以上调味料的畜、禽肉汤油调味料。

根据产品添加的原料不同分为：鸡肉汤油调味料、猪肉汤油调味料、牛肉汤油调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 烧鸡、卤猪头肉及其副产品、卤牛肉应符合 GB/T 23586 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.9 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.10 肉桂、高良姜、砂仁、草果、白芷、当归应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 乙二胺四乙酸二钠钙应符合 GB 1886.314 的规定。
- 2.1.13 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	汤油状液体，0℃以下呈半固态	取适量样品，置于洁净干燥的烧杯中，
色 泽	具有本品应有的色泽	在自然光下用肉眼观察色泽、性状、

气、滋味	有卤制后特有的肉香味，无异味	杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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	≤ 4.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.2	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
乙二胺四乙酸二钠钙 ^a ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；
a仅适用于添加该食品添加剂的产品。
同一功能的食品添加剂（防腐剂、抗氧化剂）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

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	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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

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

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；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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉）及其副产品（猪肝、猪心、猪肚、猪肺、猪肠、猪舌、鸡胗、鸡肝、鸡肚）、烧鸡、卤猪肉、卤牛肉中的一种为主要原料，加入生活饮用水、大豆油、食用盐、香辛料（花椒、八角、肉桂、丁香、肉豆蔻、高良姜、砂仁、草果）、白芷、当归中的多种，经卤煮（捞出畜、禽肉），再添加或不添加食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠钙、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）中的一种或多种，冷却、灌装、杀菌或不杀菌而成的含两种或两种以上调味料的畜、禽肉汤油调味料。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》有关规定，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。

本产品 in GB 2760 中的类别为：12.10.03（液体复合调味料）。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

河南省臧营桥食品有限公司