



410258S-2023

河南汇升生物科技有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2023

食用骨肉类调味料

2023-02-05 发布

2023-02-05 实施

河南汇升生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南汇升生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南汇升生物科技有限公司。

本标准主要起草人：汪亚楠、赵春霞。

H N
Q B

食用骨肉类调味料

1 范围

本标准规定了食用骨肉类调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨/肉（猪、牛、羊、牦牛、驴、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）及副产品（大肠、皮、脑）中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油中的一种或几种）、新鲜/速冻蔬菜【芹菜、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、番茄、西红柿、山药、竹笋、洋葱、葱、姜、蒜、玉米粒中的一种或几种】、藻类（海带、裙带菜、紫菜中的一种或几种）、香辛料或其粉【洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、白芷、白果、大枣、罗汉果、枸杞子、梔子、砂仁、橘皮（陈皮）、黄酒、白酒、料酒、食用酒精、酿造酱油、酸水解大豆蛋白调味液、白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、食用盐、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、酵母抽提物、玉米淀粉、麦芽糊精中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、小苏打（碳酸氢钠）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用液体或粉状或膏状香精【肉香风味香精（猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精）、葱香风味香精、蒜香风味香精、鲜味香精中的一种或几种】、食用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、黄芥末提取物中的一种或几种）、着色剂（焦糖色、红曲红、梔子黄、辣椒红、 β -胡萝卜素中的一种或几种）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、维生素 E（d1- α -生育酚）中的一种或多种，经预处理、粉碎、蒸煮、浓缩或不浓缩、调配、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食液态食用骨肉类调味料。

根据添加原料不同可分为：骨素调味料（猪骨素、鸡骨素、牛骨素）；清汤调味料（猪骨清汤、鸡骨清汤、牛骨清汤）；白汤调味料（猪骨白汤、鸡骨白汤、牛骨白汤）；高汤调味料（猪骨高汤、猪骨原汤、鸡骨高汤、鸡骨原汤、浓缩鸡汤、牛骨高汤、羊骨高汤、复合骨汤）；汤汁调味料（猪肉汤汁、牛肉汤汁、鲜鸡汤汁）；肉汤调味料（猪肉汤、鲜鸡汤、老母鸡汤、牛肉汤、老鸭汤、驴肉汤、大鹅汤）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜（冻）畜禽骨/肉及副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 花生油应符合 GB/T 1534 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 新鲜蔬菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.13 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.14 香辛料及其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 白芷、白果、大枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.17 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.18 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.28 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.29 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.30 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.32 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.345'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.36 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.40 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.41 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.42 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.43 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.44 甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.45 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.48 小苏打（碳酸氢钠）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.51 食品用液体或粉状或膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油 树脂、白芷酊、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.53 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.54 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.55 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.56 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.57 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.58 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.61 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.62 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.63 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.64 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.65 维生素 E (dl- α -生育酚)应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.66 生活饮用水应符合 GB 5749 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	液态，允许分层及少量聚集物或沉淀，凝固后呈半固态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 22.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
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 ^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
β -胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
3-氯-1,2-丙二醇（仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		
a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。		
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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 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 食品生产加工过程中的要求

食品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

出厂检验项目为:感官要求、水分、食用盐、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨/肉（猪、牛、羊、牦牛、驴、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）及副产品（大肠、皮、脑）中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油中的一种或几种）、新鲜/速冻蔬菜【芹菜、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、番茄、西红柿、山药、竹笋、洋葱、葱、姜、蒜、玉米粒中的一种或几种】、藻类（海带、裙带菜、紫菜中的一种或几种）、香辛料或其粉【洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、白芷、白果、大枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、橘皮（陈皮）、黄酒、白酒、料酒、食用酒精、酿造酱油、酸水解大豆蛋白调味液、白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、食用盐、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、酵母抽提物、玉米淀粉、麦芽糊精中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、小苏打（碳酸氢钠）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用液体或粉状或膏状香精【肉香风味香精（猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精）、葱香风味香精、蒜香风味香精、鲜味香精中的一种或几种】、食用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、黄芥末提取物中的一种或几种）、着色剂（焦糖色、红曲红、栀子黄、辣椒红、 β -胡萝卜素中的一种或几种）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、维生素 E（d1- α -生育酚）中的一种或多种，经预处理、粉碎、蒸煮、浓缩或不浓缩、调配、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食液态食用骨肉类调味料。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，制订本企业标准，作为组织生产、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 GB2762 的规定。

河南汇升生物科技有限公司