411411S-2023

河南普乐泰生物科技股份有限公司企业标准

Q/HPS 0005S-2023

复配骨（肉）汤料

2023-05-22 发布　　2023-05-22 实施

河南普乐泰生物科技股份有限公司 发布

前　言

本标准由河南普乐泰生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南普乐泰生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：王振林。

HNQB

复配骨（肉）汤料

1 范围

本标准规定了复配骨（肉）汤料的分类和要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以带肉鲜(冻)（猪、牛、羊、驴、兔、鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑、淡水鱼、淡水虾）骨(肉)的一种或几种为原料，经粉碎，水煮抽提，浓缩，选择性添加动物油（牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油、鱼油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、黄原胶、瓜尔胶、玉米淀粉、醋酸酯淀粉、骨香味香精、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酵母抽提物，均质，高温灭菌，包装而成的非即食的复配骨（肉）汤料。

根据原料不同分为猪骨风味复配骨（肉）汤料、牛骨风味复配骨（肉）汤料、羊骨风味复配骨（肉）汤料、驴骨风味复配骨（肉）汤料、兔骨风味复配骨（肉）汤料、鸡骨风味复配骨（肉）汤料、鸭骨风味复配骨（肉）汤料、鹅骨风味复配骨（肉）汤料、鸽骨风味复配骨（肉）汤料、鹌鹑骨风味复配骨（肉）汤料、鱼骨复配骨（肉）汤料、虾骨风味复配骨（肉）汤料、复合型复配骨（肉）汤料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）牛骨（肉）、猪骨（肉）、羊骨（肉）、驴骨（肉）、兔骨（肉）应符合GB 2707的规定。

2.1.2 鲜（冻）鸡骨（肉）、鸭骨（肉）、鹅骨（肉）、鸽骨（肉）、鹌鹑骨（肉）应符合GB 16869和GB 2707的规定。

2.1.3 鲜（冻）鱼、鲜（冻）虾应符合GB 2733 的规定。

2.1.4牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油应符合GB 10146的规定。

2.1.5 鱼油应符合SC/T 3502的规定。

2.1.6 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.8 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925的规定。

2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.10谷氨酸钠应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。

2.1.11 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.12 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

2.1.13 骨香味香精应符合GB 30616的规定。

2.1.14 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.15 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。

2.1.16 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.17 琥珀酸二钠应符合GB 29939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	呈粘稠状流动液体	取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测性状、色泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
色泽	淡黄色或浅褐色或乳白色	
气味、滋味	具有骨肉香味、略带咸味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤	70.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥	8.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≤	55.0	GB 5009.6
酸价[b]（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	4.0	GB 5009.229
过氧化值[b]（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
总砷[c]（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
甲基汞[a]（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
无机砷[a]（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
镉[a]（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
多氯联苯[d]，μg/kg	≤	20	GB 5009.190

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a该指标仅适用于鱼复配骨（肉）汤料、虾复配骨（肉）汤料。

b仅适用于含油型产品。

c该指标不适用于鱼复配骨（肉）汤料、虾复配骨（肉）汤料。

d 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

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平板计数法
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
副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

上述指标适用于以淡水鱼、淡水虾为主料的产品。

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；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、氨基酸态氮。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以带肉鲜(冻)（猪、牛、羊、驴、兔、鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑、淡水鱼、淡水虾）骨(肉)的一种或几种为原料，经粉碎，水煮抽提，浓缩，选择性添加动物油（牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油、鱼油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、黄原胶、瓜尔胶、玉米淀粉、醋酸酯淀粉、骨香味香精、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酵母抽提物，均质，高温灭菌，包装而成的非即食的复配骨（肉）汤料。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。

河南普乐泰生物科技股份有限公司

H N
Q B