



411664S-2023



河南普乐泰食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0001S -2023

畜禽骨（肉）清汤

2023-06-12 发布

2023-06-12 实施

河南普乐泰食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南普乐泰食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南普乐泰食品科技有限公司。

本标准主要起草人：夏茹、王改风、王振林。

H N
Q B

畜禽骨（肉）清汤

1 范围

本标准规定了畜禽骨（肉）清汤的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽（猪、牛、羊、驴、鸡、鸭、鹅）骨（肉）的一种为原料，经预处理，水煮抽提，分离，浓缩，加入食用盐、调和、高温灭菌、包装而成的非即食半固态畜禽骨（肉）清汤。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 鲜（冻）鸡骨、鸭骨、鹅骨应符合 GB 16869 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 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	呈粘稠状流动液体或粘稠状半固态		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	猪骨（肉）清汤	浅黄色或黄褐色或深褐色	
	牛骨（肉）清汤	浅黄色或黄褐色或深褐色	
	羊骨（肉）清汤	浅黄色或黄褐色或深褐色	
	驴骨（肉）清汤	浅黄色或黄褐色或深褐色	
	鸡骨（肉）清汤	浅黄色或黄褐色或深褐色	
	鸭骨（肉）清汤	浅黄色或黄褐色或深褐色	
	鹅骨（肉）清汤	浅黄色或黄褐色或深褐色	
气味、滋味	猪骨（肉）清汤	具有猪肉香气，无异味	
	牛骨（肉）清汤	具有牛肉香气，无异味	
	羊骨（肉）清汤	具有羊肉香气，无异味	

	驴骨（肉）清汤	具有驴肉香气，无异味
	鸡骨（肉）清汤	具有鸡肉香气，无异味
	鸭骨（肉）清汤	具有鸭肉香气，无异味
	鹅骨（肉）清汤	具有鹅肉香气，无异味
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	≥	10.0	GB 5009.5
脂肪， g/100g	≤	10.0	GB 5009.6
氨基酸态氮（以N计）， g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
总砷（以As计）， mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）， mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、氨基酸态氮。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)畜禽(猪、牛、羊、驴、鸡、鸭、鹅)骨(肉)的一种为原料,经粉碎,水煮抽提,分离,浓缩,加入或不加入食用盐、调和、高温灭菌、包装而成的非即食半固态畜禽骨(肉)清汤。

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,参照相关国标、行标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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准产品为调味品。

河南普乐泰食品科技有限公司