



411722S-2023



河南恒都生物科技开发有限公司企业标准

Q/HHD 0002S-2023

畜、禽骨（肉）精粉调味料

2023-06-18 发布

2023-06-18 实施

河南恒都生物科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒都生物科技开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯纪宇、李苗云、朱瑶迪、赵莉君、刘英伟。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HHD 0002S-2022，备案号：410528S-2022。

H N
Q B

畜、禽骨（肉）精粉调味料

1 范围

本标准规定了畜、禽骨（肉）精粉调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）【牛骨、牛肉、羊骨、羊肉、鸡骨、鸡肉、鸭骨、鸭肉的一种或几种】为主要原料，采用分离、破碎、畜禽骨经高压抽提、畜禽肉经蒸煮、研磨或不研磨、调和【食用盐、香辛料（生姜粉、八角粉、花椒粉、大蒜粉、葱粉、胡椒粉、孜然粉中的一种或几种）、食品用香精（牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精中的一种）、食用鸡油、食用鸭油、食用牛油、食用羊油、酵母抽提物、味精、葡萄糖、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、琥珀酸二钠、柠檬酸中的几种】，干燥、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食畜、禽骨（肉）精粉调味料。本品属性固态复合调味料。

根据添加原辅料及生产工艺不同可分为：牛骨精粉调味料、牛肉精粉调味料、羊骨精粉调味料、羊肉精粉调味料、鸡骨精粉调味料、鸡肉精粉调味料、鸭骨精粉调味料、鸭肉精粉调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）【牛骨、牛肉、羊骨、羊肉、鸡骨、鸡肉、鸭骨、鸭肉】应符合 GB 2707 和 GB 31650 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.5 食用鸡油、食用鸭油、食用牛油、食用羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 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	粉末状、无结块	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、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	具有本品应有的气味、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	≤	14. 0	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100mL	≤	35. 0	GB 5009. 44
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0. 1	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0. 9	GB 5009. 12
总氮（以 N 计）， g/100g	≥	0. 3	GB 5009. 5
氨基酸态氮（以氮计）， g/100g	≥	0. 1	GB 5009. 235
脂肪， g/100g	≤	42. 0	GB 5009. 6
蛋白质， g/100g	≥	4. 0	GB 5009. 5
酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤	5. 0	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0. 25	GB 5009. 227
注：*铅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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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、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）【牛骨、牛肉、羊骨、羊肉、鸡骨、鸡肉、鸭骨、鸭肉的一种或几种】为主要原料，采用分离、破碎、畜禽骨经高压抽提、畜禽肉经蒸煮、研磨或不研磨、调和【食用盐、香辛料（生姜粉、八角粉、花椒粉、大蒜粉、葱粉、胡椒粉、孜然粉中的一种或几种）、食品用香精（牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精中的一种）、食用鸡油、食用鸭油、食用牛油、食用羊油、酵母抽提物、味精、葡萄糖、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、琥珀酸二钠、柠檬酸中的几种】，干燥、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食畜、禽骨（肉）精粉调味料。本品属性固态复合调味料。

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，制定本企业标准，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 GB 2762 的规定。

河南恒都生物科技有限公司